MARY CHADSEY

350.00

Manon

[Vicaire 5,90]

1776

5 folding plates.

LA SCIENCE

DU

MAITRE D'HOTEL,

CONFISEUR,

A L'USAGE DES OFFICIERS,

AVEC

DES OBSERVATIONS

Sur la connoissance & les propriétés des Fruits. Enrichie de Desseins en Décorations & Parterres pour les desserts.

Suite du Maître d'Hôtel Cuisinier

Nouvelle Edition, revue & corrigée.

Prix 3 liv. relié.

A PARIS,

M. DCC. LXXVI.

Avec Approbation & Privilege du Roi.

A PARIS.

Chez
- Veuve SAVOYE, rue S. Jacques.
- LECLERC, quay des Augustins.
- HOCHEREAU, ainé, quay de Conti.
- DIDOT, jeune, rue du Hurpoix.
- LECLERC, au Palais.
- HUMBLOT, rue S. Jacques.
- BAILLY, quai des Augustins.
- DELALAIN, rue de la comédie Françoise.

PRÉFACE.

LA Science du Maître d'Hôtel comprend une connoissance générale de tout ce qui se sert sur les tables. Ce n'est pas assez pour lui de connoître la nature & les qualités des mets, si l'art de les préparer lui est totalement inconnu; mais comme l'apprêt des alimens fait en partie l'objet de la Cuisine, & en partie celui de l'Office; après avoir instruit dans le volume précédent le Maître d'Hôtel des connoissances qui concernent le premier, il me restoit à lui communiquer dans celui-ci les lumieres qui ont rapport au second.

Mais quoique ce travail entrât

dans le plan que je m'étois preſcrit, j'avoue que je me ſerois moins preſſé de publier l'Ouvrage préſent ſur l'Office, ſi d'un côté, l'accueil favorable que le Public a fait au précédent volume ſur la Cuiſine, de l'autre les inſtances réitérées de pluſieurs perſonnes, ne m'avoient engagé à recueillir toutes mes forces, & à redoubler tous mes ſoins pour les ſatisfaire promptement.

Il y a longtems qu'il n'a paru d'Ouvrage ſur l'Office, & depuis l'année 1691, que fut publié pour la premiere fois le dernier Traité ſur cette matiére, quels changemens n'a-t-on pas vû ? L'art de l'Office, de même que les autres, s'eſt perfectionné par les variations comme par autant de dégrés; de

maniere que l'ouvrage publié alors eſt preſqu'inutile pour l'Office d'aujourd'hui. Sans remonter même juſqu'à la fin du dernier ſiécle, depuis vingt ans qu'elle nouvelle face l'art de l'Office n'a-t-il pas pris? Et pour ne pas entrer dans le détail de toute la manœuvre d'aujourd'hui, quelle différence de nos deſſerts à ceux d'autrefois? Que ſont devenues ces pyramides érigées avec plus de travail & d'induſtrie que de goût & d'élégance, qu'on voyoit ſur nos tables? Qu'eſt devenu cet amas confus de fruits où il éclatoit plus de profuſion que d'intelligence & de délicateſſe? En un mot, il y a preſque entre l'Office moderne & celui d'autrefois la même différence, qu'entre l'Architecture moderne &

l'Architecture Gothique. Au lieu de ces especes d'édifices chargés d'ornemens compassés avec une pénible symétrie, une élégante simplicité fait toute la beauté & le principal mérite de nos desserts. Mais quoique plus simples, quelle charmante variété inconnue à nos Peres, n'y remarque-t-on pas ? Quel agréable coup d'œil n'offrent pas les décorations diversifiées qu'enfante chaque jour l'imagination féconde de nos Officiers intelligens ? Voyez ce Parterre orné de figures en sucre, de figures de Saxe, décorées de sable en sucre de différentes couleurs, d'arbres, de fruits secs, de pots à fleurs, de berceaux, de guirlandes, avec des compartimens en chenille de diverses couleurs. Quelle

intelligence ! Quel goût ! Quelle aimable ſymétrie.

Que ſeroit-ce, ſi pouſſant le parallele plus loin, on vouloit ſe donner la peine de comparer le travail de l'Office moderne avec celui de l'ancien ? Il ſuffit de dire que ceux qui en voudront faire l'examen, reconnoîtront ſans peine, que le travail de nos officiers, quoique plus ſimple, moins compliqué & moins coûteux qu'autrefois, s'eſt étendu bien au de-là des bornes anciennes. Je me flatte que l'Ouvrage que je donne préſentement en ſera une preuve convaincante pour ceux qui daigneront le comparer avec ce qui a paru juſqu'ici ſur cette matiere.

Je ne m'y ſuis point écarté du plan que j'ai ſuivi dans le premier

volume. On y trouvera des obſervations ſur la connoiſſance & les qualités des fruits, avec les emplois différens qu'on en peut faire. Pour donner aux Officiers une ébauche de décoration dont ils peuvent diverſifier l'appareil des deſſerts, l'on a fait graver des planches d'un deſſein moderne, qui ſont inſérées dans quelques Chapitres de ce Livre. Il ne faut pas qu'ils s'imaginent que j'ai voulu les aſſujettir au deſſein que je leur préſente, rien ne ſeroit plus éloigné de mes vues. Mon but n'a été que de leur donner une idée du ſervice préſent & du goût moderne. Je laiſſe à chacun la liberté de ſuivre ſon génie, & de donner à ſon gré l'eſſor à ſon imagination, pour jetter dans ſes deſſeins l'ordre & la variété qu'il jugera à propos.

Quant à la distribution de cet Ouvrage, celle qui m'a parue la plus naturelle, a éte de le diviſer en cinq parties. L'emploi des fruits qui paroiſſent dans les quatre Saiſons de l'année, fait l'objet des quatre premieres; & la cinquiéme, eſt deſtinée aux Ouvrages qui ſont de toutes les Saiſons. On trouvera à la ſuite une addition ſur la Diſtillation que j'ai cru pouvoir être de quelqu'utilité.

Comme le tems de la maturité des fruits varie ſelon la nature & la poſition des climats, il y a des Provinces, où la Saiſon des fruits eſt preſque paſſée, lorſqu'elle ne fait que commencer en d'autres. Je dois donc avertir que dans l'ordre que je ferai des fruits que chaque Saiſon nous fournit, je n'au-

rai égard qu'à la nature du climat de Paris, où les fruits parviennent à leur maturité bien plus tard que dans les Provinces méridionales de la France. Je n'aſpire même pas ſur cet article à une exactitude parfaite. On ne doit pas s'attendre en ce genre à une régularité qui ſoit toujours la même, & qui ne ſe démente jamais; car outre que les années ne ſe reſſemblent pas toujours, la nature du terroir dans une Province n'eſt pas partout la même. Ajoutez à cela que le travail & l'induſtrie d'un bon Jardinier hâtent ſouvent la maturité des fruits dans un même lieu.

FIN.

PREMIER PLAN.

POUR dreſſer les Parterres, il faut couper des cartons de la figure des deſſeins que vous voulez faire ; garniſſez tous les bords des cartons avec de la chenille qui doit être de la même couleur que le ſable que vous mettez en dedans pour appliquer la chenille ſur les cartons, il faut prendre de la cire verte, vous en faites de petites boulettes, groſſes comme la tête de deux épingles, que vous mettez ſur les cartons d'un pouce de diſtance, enſuite vous appliquez les cartons ſur les criſtaux que vous faites tenir avec de la même cire; il faut que les contours de toutes les bordures ſoient garnis de chenille, afin de cacher le vuide qu'il y a de la glace à ſon cadre ; à l'égard des compotes & aſſiettes, l'on en met ce que l'on juge à propos.

Table de douze à quinze couverts, servie à trois plateaux.

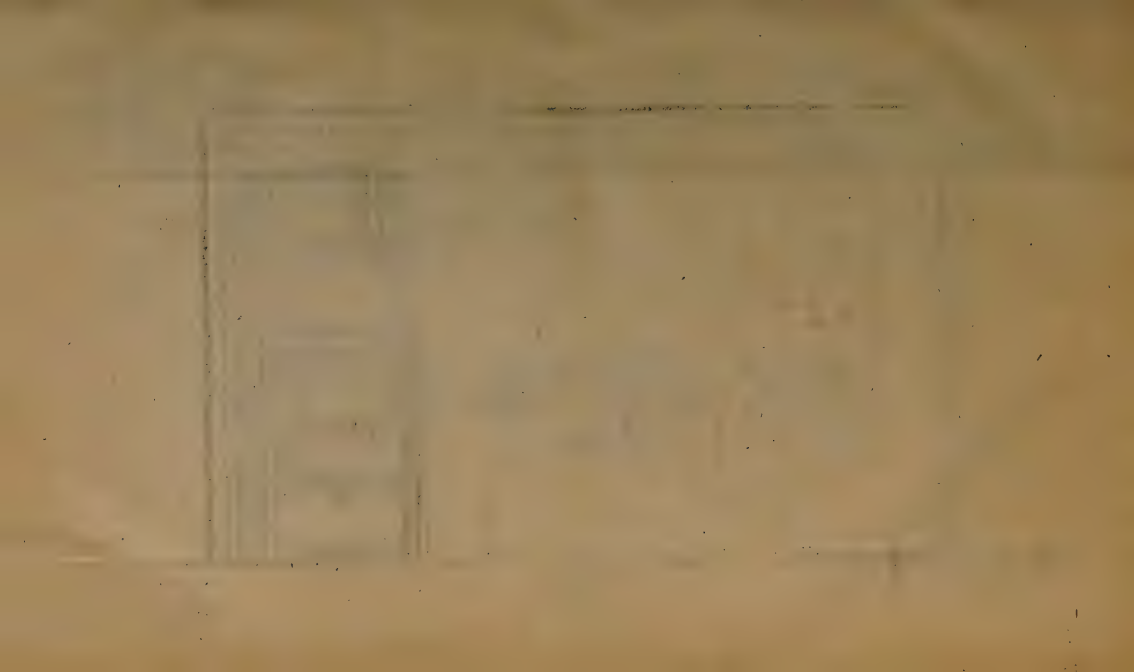
CELUI du milieu représente une baluſtrade hauſſée de deux dégrés, dont le milieu eſt un Parterre, le carré du milieu pour poſer une figure, les côtés repréſentent deux Parterres avec une figure dans le milieu.

N°. 1. Qui eſt le plateau du milieu formé en dez, eſt la place où ſe doit poſer la baluſtrade.

N°. 2. Qui eſt le milieu du plateau, eſt pour poſer la figure qui repréſente Anchiſe, l'on mettra à la place celle que l'on voudra.

N°. 3. Sont les places de Parterres que l'on garnit de ſable ou de jais de différentes couleurs.

N°. 4. Sont des places pour mettre chacune une figure.



2
1
1
1
4
4

LA SCIENCE
DU
MAITRE D'HOTEL,
CONFISEUR,
A L'USAGE DES OFFICIERS;

AVEC DES OBSERVATIONS
Sur la connoissance & les propriétés des fruits.

DU PRINTEMS.

LE Printems qui comprend les mois de Mars, Avril & Mai, nous fournit pour nouveauté la fleur de violette, les fraises, les framboises, les amendes vertes, les abricots verts, les groseilles vertes, les cerises précoces.

Comme chaque Saiſon fournit au travail de l'Officier à meſure que les fruits avancent en maturité, je vais expoſer ici en général l'emploi que l'on peut faire des fleurs & des fruits que le Printems nous offre. Par ce moyen on verra d'un coup d'œil, & comme en gros, tout ce qui dans la ſuite ſera traité ſéparément & en détail.

Dans cette Saiſon, l'on fait des pâtes de violettes, le ſirop violat, dont le marc après l'avoir mis en marmelade pour le conſerver, ſert à faire des pâtes au ſec dans d'autres Saiſons ; la groſeille verte ſe confit au liquide pour être conſervée, on s'en ſert pour faire des compotes, ou des tourtes dans le courant de l'année : les amandes vertes ſont employées pour confire au liquide ou au ſec, pour faire des pâtes, des marmelades & des compotes ; les abricots verds ſont employés au même uſage que les amandes ; les fraiſes ſe ſervent au naturel, & quelquefois en compotes : on en fait auſſi de l'eau de fraiſes au naturel & de diſtilées ; les framboiſes ſe confiſent au liquide & au ſec, on en fait des compotes, des marmelades, des gelées, des pâtes, des conſerves & des eaux ; les ceriſes précoces ſe mettent en compote,

en conſerve, & glacées de ſucre en poudre.

Les fleurs que nous avons au Printems, outre la Violette dont nous avons parlé, & qui en fait l'ornement, ſont les Giroflées de toutes eſpéces, la Hyacinte, l'Iris d'Angleterre & d'Alger, les Narciſſes, le Muguet, l'Anemone, l'Helebore, les Renoncules, les Tulipes, les Roſes de Gueldres, les Pieds d'Alouettes, les Oeillets d'Eſpagne & la petite feuille de Vigne en ſalade; des Mâches, de la petite Laitue, des Laitues nouvelles; toutes ſortes de fournitures, comme l'Eſtragon, Corne-de-cerf, Pimprenelle, Creſſon alenois, Baûme, Civette. Sur la fin du Printems les Laitues pommées & les Laitues Romaines.

DU SUCRE.

COMME j'ai parlé dans mon précédent volume, des propriétés du Sucre & de ſa compoſition, où l'on peut avoir recours, il ne me reſte à parler ici que des différentes cuiſſons qui ſont à l'uſage de l'Officier, ſuivant l'emploi qu'il en veut faire.

Sucre clarifié,

Pour cet effet, vous prenez le blanc d'un œuf que vous mettez dans deux pintes d'eau ; après que vous aurez fait mouſſer votre eau en la fouettant avec un fouet, mettez-y un pain de ſucre de ſix à ſept livres, mettez le ſucre ſur le feu, & vous obſerverez quand il montera d'y jetter un peu d'eau ; la bonne façon eſt de le laiſſer monter trois ou quatre fois juſqu'à ce que l'écume commence à noircir ; vous l'ôtez de deſſus le feu pour le laiſſer repoſer juſqu'à ce que l'ecume ſe détache d'elle-même ; il faut alors le bien écumer ; remettez le ſucre ſur le feu, & continuez de l'écumer, en y jettant un peu d'eau à meſure qu'il monte ; quand il eſt bien netoyé & clarifié il ne monte plus, pour lors vous l'ôtez de deſſus le feu pour le paſſer dans une ſerviette mouillée, ou une étamine ; je dis mouillée, parce que cela dégraiſſe le ſucre.

A l'égard des cuiſſons, la premiere eſt :

Le petit Liſſé.

Après l'avoir clarifié comme ci-deſſus, remettez-le ſur le feu pour le faire

bouillir, jusqu'à ce qu'en trempant le doigt dedans, que vous appuyez après contre le pouce, il se forme un petit filet qui se rompt, & forme une goute sur le doigt.

Le grand Lissé.

Il se connoît de la même façon, à cette différence qu'il a un bouillon de plus, & qu'il s'étend davantage dans les doigts, & ne se rompt pas si facilement.

Si vous voulez le mettre:

Au Petit ou au grand Perlé.

Vous continuez à le faire bouillir, & recommencez le même essai avec les doigts; & s'il file en ouvrant les doigts sans se rompre, c'est le *petit perlé*; & quand vous ouvrez les doigts de toute leur étendue sans que le filet se casse, ou qu'il forme un bouillon comme des perles élevées & rondes, c'est le *grand Perlé.*

Entre le grand perlé & le soufflé, il y a:

La petite & la grande queue de Cochon,

Que vous connoissez en levant l'écumoire, si le sucre retombe en petite bouteille qui forme une espéce de queue de

cochon. Enſuite le ſucre vient au ſouflé.

Pour le mettre :

Au ſouflé.

Vous continuez à lui faire prendre quelques bouillons, & connoîtrez qu'il eſt à ſon point en retirant l'écumoire de la poële que vous ſecouez ſur le ſucre, & ſouflez après d'un côté & d'autre au travers des trous, il en doit ſortir des eſpéces de petites bouteilles ou étincelles de ſucre.

Si vous voulez le mettre :

A la petite Plume.

Continuez-lui quelques bouillons, & vous ferez le même eſſai qu'à la cuiſſon précédente, il doit en ſortir de plus groſſes bouteilles ou étincelles

Si vous lui continuez quelques bouillons, il deviendra :

A la grande Plume.

Ce que vous connoîtrez, en ſecouant l'écumoire d'un revers de main, s'il s'éleve en l'air de groſſes boules & de longues étincelles qui ſe tiennent enſemble.

Entre la grande plume & le caſſé, vous avez :

Le petit & le gros boulet.

Que vous connoiſſez de l'intervale de l'un à l'autre quand il ſe forme, en trempant deux doigts dans de l'eau fraîche, & les mettez dans le ſucre, vous les retirez promptement pour les remettre dans de l'eau fraîche, de crainte que le ſucre ne s'attache après les doigts, & ne vous brûle; vous roulez le ſucre entre le doigt & le pouce pour en faire une petite boule, vous voyez quand le ſucre ſe ramaſſe aiſément & ſe roule comme une pâte, il eſt au boulet; la différence du petit au gros boulet, la petite boulette ſe tient molle, & le gros ſe tient ferme quand le ſucre eſt refroidi.

Pour le mettre:

Au caſſé.

Continuez de le faire réduire; vous faites le même eſſai pour le caſſé que pour le boulet, excepté qu'après que vous aurez rafraîchi le ſucre, il faut qu'il caſſe entre vos doigts.

L'on ne fait point de différence de la cuiſſon du ſucre au caſſé à celle:

Au Caramel.

Cependant ſi vous voulez faire du

caramel, l'on y met un peu de jus de citron pour l'éclaircir. Voilà les principaux dégrés de cuiſſon du ſucre à meſure qu'il continue de bouillir, qui ont chacun leurs uſages différens, ſuivant les emplois que l'on en veut faire. Il eſt encore d'autre cuiſſons de ſucre qui n'ont pas beſoin d'être clarifiées, comme il ſera marqué chacun à ſon article.

DU MIEL.

OBSERVATION.

LEs Anciens qui ne connoiſſoient point encore l'uſage du ſucre, avoient tant d'eſtime pour le miel, que Pline le nomme un *Nectar divin*, ils l'employoient preſque partout où nous employons à préſent le ſucre. Au rapport de Laërce, le Philoſophe Pithagore ſe contentoit de miel & de pain pour ſa nourriture ordinaire, & a vêcu juſqu'à l'âge de quatre-vingt dix ans. On lit pluſieurs exemples de perſonnes fortes & robuſtes, qui, en ne ſe ſervant preſque d'autres alimens que de miel, ſont parvenus à une grande vieilleſſe; ce qui nous fait connoître l'eſtime que les An-

ciens en faisoient, & l'avantage qu'ils en retiroient. Il y en a de deux sortes, l'un jaune, & l'autre blanc qui est le plus estimé & le plus employé parmi les alimens, principalement celui qui a été fait au Printems, parce que les fleurs tendres & nouvelles que les Abeilles sucent, fournissent un bon suc; celui qui est fait en Hyver est le moins estimé, parce qu'il a un goût de cire; le meilleur que nous ayons est celui de Narbonne, parce que dans le Languedoc les fleurs de Romarin sont abondantes, & ont plus de force à cause de la chaleur du climat.

Il faut le choisir nouveau, épais, grenu, clair & transparent, d'un goût doux & piquant, d'une odeur douce & un peu aromatique. Ses qualités varient beaucoup selon la nature des lieux où il est formé, & des fleurs que les Abeilles sucent pour le travailler. On attribue l'amertume du miel de Sardaigne à l'absynthe qui y croît en abondance. Les Anciens parlent de différentes sortes de miel, qui produisoient de funestes effets, dont ils cherchoient la cause dans les sucs des plantes; celui que l'on recueille dans les pays où l'on respire un air pur, & où il croît beaucoup de plantes aromatiques, ne peut avoir que de bonnes

qualités, & ne produire que de salutaires effets. Il fortifie l'estomac, en lui communiquant une chaleur modérée; il lâche le ventre, en amolissant & humectant les excrémens endurcis dans les intestins; il facilite la respiration en adoucissant les âcretés de la poitrine, & divisant par ses sels la pituite il excite la salive. Les sucs aromatiques qu'il tire des plantes le rend propre à résister à la malignité du venin, & lui donne les qualités d'un aliment sain, lorsqu'il est employé avec modération. On remarque seulement que les Bilieux doivent s'en abstenir, parce qu'il se convertit aisément en bile. On peut faire des confitures avec le miel, en observant la même chose que pour le sucre; mais elles ne sont point si belles & ne se conservent pas si longtems. Avant de s'en servir il faut le bien clarifier; vous le mettez dans une poële sur un fourneau, faites le bouillir à petit feu, en le remuant souvent au fond avec une espatule, parce qu'il est sujet à brûler; il faut l'écumer jusqu'à ce qu'il soit bien clair, vous connoîtrez sa cuisson en mettant dessus un œuf de poule; s'il reste sans aller au fond, c'est une marque qu'il est bon pour être employé.

On fait avec le miel dans les pays où

il eſt commun, une boiſſon que l'on nomme Hydromel vineux. Vous prenez de l'eau, & vous y faites diſſoudre autant de miel qu'il en faut pour qu'un œuf puiſſe être ſuſpendu dans la liqueur; mettez-le enſuite bouillir ſur le feu, en l'écumant de tems en tems, juſqu'à ce que l'œuf ſurnâge ſur la liqueur, vous le verſez enſuite dans un tonneau que vous n'empliſſez qu'aux deux tiers, bouché avec du linge ou du papier; expoſez le tonneau pendant un mois dans une étuve ou au Soleil, la liqueur fermente, & devient vineuſe; après vous le bouchez bien, & le mettez à la cave pour vous en ſervir.

DE LA VIOLETTE.

Observation.

LE Printems nous offre pour prémice de ſes productions, la fleur de violette, elle doit être cueillie avant le Soleil levé, par un tems ſec, ſi l'on veut qu'elle conſerve ſa vertu & ſa bonne odeur; on prétend que celle de Mars appliquée ſur le front appaiſe la douleur de tête qui provient de la boiſſon, &

excite le sommeil; que la fleur pilée & mise en boisson, & prise pendant plusieurs jours, empêche les mauvaises suites des coups reçus à la tête. L'on fait du sirop & conserve de violette qui est bonne pour l'inflammation des poulmons, la pleurésie, la toux & fiévre.

Conserve de violettes.

Epluchez de la belle violette, il en faut un quarteron pour deux livres de sucre, vous vous réglerez sur cette dose pour la quantité que vous voulez faire; mettez-la dans un petit mortier pour la piler très-fin; prenez deux livres de sucre que vous clarifiez & faites cuire à la grande plume. Voyez *sucre à la grande plume*, page 6. Lorsque vous l'aurez ôté du feu, & qu'il sera à moitié froid, mettez-y la fleur de violette pilée, pour la bien mêler, & prendre garde de la trop blanchir; quand elle sera bien mêlée, vous la verserez dans un moule de papier que vous aurez tenu prêt; lorsqu'elle sera froide vous la couperez par tablettes à votre usage.

Candi de violettes.

Ayez de la belle violette épluchée; faites cuire du sucre à la plume, versez

le dans les moules à candi; lorsqu'il sera à moitié froid, mettez-y la violette que vous enfoncez légerement & également avec une fourchette; mettez par-dessus une grille à candi faite pour le moule, vous l'appuyez en mettant un poids de deux livres & propre; mettez le moule à l'étuve, que vous ouvrirez le moins que vous pourrez, entretenez l'étuve de feu le plus également qu'il vous sera possible, ce doit être un candi de vingt-quatre heures pour connoître si votre candi est bien, il faut mettre quatre petits bâtons blancs, secs, aux quatre coins du moule que vous enfoncez juqu'au fond pour essai, vous les retirez doucement lorsque vous croyez que le candi est fait, vous verrez si les bâtons sont les diamans dessus & également, pour lors vous égouterez votre candi en penchant le moule par le coin, que vous laissez égouter pendant deux heures, ensuite vous renversez le moule sur une feuille de papier blanc, un peu fort, & également.

Pastilles ou ingrédiens de Violettes.

Si vous êtes dans le tems de la violette, vous en prenez un quarteron que vous mettez infuser dans un peu d'eau

bouillante que vous mettrez à l'étuve pour en exprimer tout le fruit, vous vous ſervirez de cette décoction pour faire tremper une once de gomme adragante; lorſqu'elle ſera fondue, vous la paſſerez au travers d'une ſerviette que vous preſſerez fort pour qu'il ne reſte rien; mettez cette eau dans un mortier avec du ſucre fin que vous pilez enſemble, en y mettant peu à peu une livre de ſucre, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable; vous formerez avec cette pâte des paſtilles de tel deſſein que vous voudrez, ou des ingrédiens comme des grains de bled, des cloux de gérofles, des grains de caffé &c. & ſi vous n'êtes pas dans le tems des violettes, vous prenez de la violette ſéchée & pulvériſée que vous mettez dans le ſucre, en le pilant avec la gomme que vous aurez fait fondre dans un peu d'eau. Pour avoir de cette violette toute l'année, vous prenez de la violette dans la Saiſon, que vous épluchez, & la mettez ſécher à l'étuve d'une chaleur douce; lorſqu'elle eſt ſéchée, vous la pilez & pulvériſez, & la mettez dans une boëte garnie de papier blanc, bien bouchée, que vous conſervez dans un endroit ſec.

Sirop Violat.

Prenez une demie livre de belle violette épluchée, celle de bois eſt la meilleure ; mettez la dans une terrine, faites bouillir une chopine d'eau, que vous jettez ſur la violette, mettez une aſſiette deſſus pour l'enfoncer, afin qu'elle puiſſe rendre ſon parfum ; vous la mettrez à l'étuve du ſoir au matin ; ſi vous en avez une demie livre épluchée, elle doit fournir deux bouteilles de pinte ; faites clarifier cinq livres de ſucre, que vous ferez cuire au caſſé. Voyez *Sucre au caſſé*, page 7. Vous paſſerez la violette au travers d'une ſerviette pour en exprimer toute l'eau, vous la jettez dans le ſucre, vous obſerverez que le ſucre ne bouille pas, mais ſeulement que l'eau puiſſe prendre corps avec le ſucre ſans le remuer ; vous jettez le ſucre dans une terrine, & vous le mettrez à l'étuve, où vous le laiſſerez pendant trois ou quatre jours, vous entretiendrez l'étuve de feu comme pour faire du candi, vous verrez à votre ſirop de tems en tems avec une cuilliere, quand il ſera à perlé il ſera fait. Il n'eſt point ſujet à pouſſer ni à candir, fait de cette façon.

Glaces de Violettes.

Epluchez une bonne poignée de violette, que vous mettrez dans un mortier pour la piler très-fin, retirez-la pour la mêler avec une pinte d'eau chaude, mettez-y fondre une demie livre de sucre, laissez infuser une demie heure, ensuite vous passez cette eau au travers d'une serviette, & la ferez prendre à la glace comme il sera parlé à l'article des Glaces.

Essence d'huile de Violettes.

Prenez des amandes douces la quantité que vous jugerez à propos; pour une livre, une demie livre de fleurs de violettes bien épluchées sans être lavées; échaudez les amandes pour en ôter la peau, mettez-les dans un mortier avec la violette pour les piler ensemble; le tout étant réduit en pâte très-fine, mettez cette pâte dans une étamine pour la mettre ensuite dessous une presse pour en tirer l'huile; mettez cette huile dans une bouteille bien bouchée, pour la conserver.

Fleurs de Violettes confites.

Il ne faut ôter que les trois quarts

des queues de Violettes, & laisser la fleur entiere, vous les mettrez ensuite sans les laver dans un sucre clarifié & cuit au grand lissé. Voyez *sucre au grand lissé*, page 5. Laissez les réfroidir dans le sucre jusqu'au lendemain, que vous leur donnez une douzaine de bouillons jusqu'à ce que le sucre soit cuit à la petite plume; laissez réfroidir votre confiture pour la dresser dans les pots. Si vous voulez confire de la Violette sans être par bouquets, épluchez-en les feuilles, que vous laissez entieres, & observerez la même façon qu'à la précédente.

Marmelade de Violettes.

Pilez très-fin une demie livre de belle violette épluchée, passez la ensuite dans une étamine en la bourant à force de bras avec une cuilliere de bois, jusqu'à ce que le tout soit passé; vous avez une livre & demie de sucre, que vous clarifiez. & faites cuire à la grande plume. Voyez *Sucre à la grande plume*, page 6. Délayez petit à petit la Violette avec le sucre à moitié chaud, vous la mettrez ensuite dans les pots.

Gâteau de Violettes.

Il faut former un moule de papier un peu élevé, de la grandeur que vous voulez faire votre Gâteau ; épluchez de la Violette, pesez en une demie livre, que vous mettez dans une livre de sucre cuit à la grande plume. Voyez *Sucre à la grande plume*, page 6, Travaillez-la promptement sur le feu avec une espatule ; quand le tout commence à monter, & que vous êtes prêt à le verser dans le moule, ajoutez-y ce que vous aurez tout prêt un peu de blanc d'œuf battu avec du sucre en poudre, qui ne soit pas trop liquide, ce qui fera monter le Gâteau ; versez le promptement dans le moule, & tenez dessus le cul de la poële chaud à une certaine distance, ce qui fera encore monter le Gâteau.

Gâteau grillé de Violettes.

Faites griller un quarteron de sucre en poudre dans une poële, mettez-y la même quantité de Violette que dans le Gâteau précédent ; quand elle aura pris une couleur de grillé en la remuant également, vous la mettrez dans une livre de sucre cuit à la grande plume, & le finirez de la même façon.

Sables de Violettes.

Pilez très-fin un quarteron de violette ſans la laver, mettez-là dans une demie livre de ſucre cuit à la grande plume. Il faut la bien travailler avec une eſpatule, comme ſi vous vouliez faire un tirage. On appelle un tirage, c'eſt lorſque le ſucre eſt à la grande plume, on le laiſſe réfroidir aux trois quarts, & vous le remuez avec une eſpatule juſqu'à ce qu'il revienne en ſucre. Quand la violette eſt bien incorporée avec le ſucre, qu'il eſt pris & réfroidi, vous le paſſez au travers d'un tamis pour en former du ſable ; ce ſable, ainſi que les autres, ſervent à former des deſſeins de parterres ſur des cryſtaux. Si vous voulez faire du ſable de violette à moins de frais, vous prendrez une pierre d'indigo que vous frotterez ſur une aſſiette avec un peu d'eau chaude, juſqu'à ce que vous en ayez aſſez pour donner la couleur au ſucre, & mettrez cette couleur bleue à la place de violette, & finirez le ſable de la même façon.

Dragées de Violettes.

Pour faire les dragées de toutes eſ-

peces, il faut avoir une baſſine de cuivre rouge avec deux anſes ſur les côtés & une dans le milieu, pour avoir la facilité de la manier, que cette baſſine ſoit ſoutenue en l'air par deux cordes de hauteur de la moitié du corps, vous mettrez en-deſſous du feu dans une poële que vous placerez à trois pouces du fond de la baſſine; il faut avoir deux cuiſſons de ſucre, dont la premiere eſt au liſſé, & la ſeconde au perlé: ce ſont ces deux cuiſſons de ſucre qui donnent le nom aux dragées que nous appellons dragées liſſées & dragées perlées. La petite dragée liſſée ſe fait en mettant un feu modéré dans un réchaud, vous mettrez ce réchaud dans un tonneau défoncé d'un côté & la baſſine deſſus, pour que la chaleur du feu ne s'évapore pas. Lorſque l'on n'en veut faire qu'une livre, & que l'on n'a point de baſſine, il faut prendre une grande poële à proviſion, y mettre les dragées avec le ſucre, que vous remuez continuellement ſur un moyen feu juſqu'à ce que votre dragée ſoit finie. Pour faire les dragées de violette, vous faites fondre un peu de gomme adragante avec un peu d'eau; lorſqu'elle eſt fondue & bien gluante, vous la paſſez

dans un linge fin, & la preſſez pour qu'elle paſſe toute ; mettez-la dans un mortier avec de la marmelade de violette, & un peu d'eau de pierre d'indigo, ajoutez y du ſucre ce qu'il en faut, en pilant le tout enſemble juſqu'à ce que vous en ayez une pâte maniable ; vous la mettez enſuite ſur une table avec du ſucre fin, vous en prenez des petits morceaux pour en former comme des eſpeces de petits grains de caffé ; lorſque vous les avez tout finis, vous les mettez ſécher à l'étuve : vous les mettez après dans la baſſine ou la poële à proviſion avec du ſucre au liſſé, roulez-les ſur un moyen feu juſqu'à ce que le ſucre commence à ſe ſécher autour des dragées, que vous remettez encore du ſucre au liſſé, & continuez de la même façon juſqu'à ce que vous trouviez vos dragées aſſez groſſes.

Pâte de Violettes.

Epluchez un quarteron de violette, que vous pilerez très-fin dans un petit mortier, faites cuire une livre de ſucre à la grande plume ; lorſqu'il eſt deſcendu du feu mettez-y la violette, que vous délayez petit à petit avec le ſucre pour les bien incorporer enſemble ; dreſſez

dans les moules à pâte, & les mettez ſecher à l'étuve.

Bouquets de Violettes.

Prenez de la belle violette avec leurs queues, mettez-en quatre ou cinq enſemble, que vous attacherez avec un peu de fil, trempez-les par-tout dans un ſucre cuit au petit liſſé & à demi froid, vous les mettrez à meſure égouter ſur un tamis, enſuite vous les poudrerez par tout avec du ſucre très-fin, ſoufflez deſſus pour qu'il ne reſte pas trop de ſucre, mettez-les ſur un autre tamis, que les fleurs y ſoient placées de façon qu'elles reſtent bien épanouies; mettez-les ſécher à l'étuve, pour les ſerrer enſuite dans des boëtes garnies de papier blanc dans un endroit ſec.

Clarequets de Violettes.

Prenez une douzaine de pommes de Reinette des plus belles que vous pourrez trouver, coupez-les pour en tirer la décoction, l'on en fait une gelée comme celle de pommes; vous prendrez de la violette bien épluchée que vous mettrez dans une terrine; faites bouillir un demi-ſeptier d'eau, que vous jetterez ſur la violette, couvrez avec une

assiete pour la faire enfoncer, & la mettrez à l'étuve du soir au lendemain, que vous la passerez dans une serviette pour en exprimer toute l'eau; vous aurez soin de bien serrer la gelée de pommes dans sa cuisson, & y mettrez votre décoction de violette, comme si vous y mettiez de la cochenille, en la tenant sur un feu bien doux, qu'elle ne fasse que frémir, & vous remuerez bien légerement avec une cuilliere, afin de la bien mêler, & ne la point engraisser; vous ferez cuire au cassé autant de sucre que vous avez de décoction, mettez-y votre decoction de violette en la versant doucement afin de décuire le sucre; remettez-le sur le feu, au premier bouillon vous écumerez votre gelée, & la ferez cuire deux ou trois bouillons couverts, vous tremperez une cuilliere d'argent dedans, si votre gelée tombe en nape & qu'elle quitte net, votre gelée sera faite; vous la mettrez dans les moules à Clarequets & prendre à l'étuve.

DES GROSEILLES VERTES.

OBSERVATION.

LEs Groſeilles vertes naiſſent en bayes ou grains ſéparés, & non en grapes ſur des Groſeillers épineux ; nous en avons de deux ſortes, de cultivées & de ſauvages, celle qui eſt cultivée eſt la meilleure & la plus groſſe : quand les Groſeilles ſont vertes, elles ſont d'une ſaveur acide ; cependant plus propres à être employées avec le ſucre que celles qui ſont mûres. Celles que l'on veut manger dans leur naturel, doivent être choiſies très-mûres, d'une ſaveur douce & exempte d'âpreté. Elles ſont rafraîchiſſantes, arrêtent le crachement de ſang & le cours de ventre, appaiſent la ſoif, & ſont propres au fébricitans, en les mêlant dans leur bouillon ; on ne doit point en manger de vertes, qu'elles ne ſoient préparées avec le ſucre.

Groſeilles vertes au liquide.

Fendez par le coté deux livres de Groſeilles vertes avec la pointe d'un couteau ou avec un cure-dent pour en ôter

ôtez les pepins, ensuite vous les mettrez dans une eau chaude très-claire, que vous laisserez sur un feu modéré jusqu'à ce que les Groseilles soient montées sur l'eau, descendez les ensuite, vous les laisserez dans la même eau, & vous les rafraîchirez pour les empêcher d'être trop blanchies; il faut les faire reverdir dans la même eau; vous y mettrez pour cet effet un peu de sel & du vinaigre, elles reverdissent plus aisément & en sont plus claires: vous aurez soin de les jetter dans de l'eau fraîche pour qu'elles jettent leur âcreté; ensuite vous clarifierez deux livres de sucre, mettez-y les Groseilles pour les faire seulement frémir, laissez-les vingt-quatre heures dans le sucre, & les mettrez dans une passoire pour faire réduire le sirop au perlé; remettez doucement les Groseilles dedans, pour leur donner encore quelques bouillons en les remuant doucement, & les mettre dans les pots: vous vous reglerez sur cette dose suivant la quantité que vous en voulez faire.

Groseilles vertes au sec.

Après les avoir fait confire comme je viens de marquer dans l'article précé-

dent, retirez-les de leur sirop pour les mettre sur des feuilles de cuivre, poudrez les de sucre fin & les faites sécher à l'étuve: le sirop peut servir à faire des rafraîchissemens & des compotes.

Gelée de Groseilles vertes.

Prenez trois livres de Groseilles vertes, que vous mettez dans de l'eau chaude sur le feu comme celles qui sont au liquide; il ne faut point en ôter les pepins; quand elles sont montées sur l'eau, vous les retirerez dans l'eau fraîche, & les remettrez sur le feu jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts, mettez-les égouter & les jettez dans trois livres de sucre cuit au perlé. Voyez *Sucre au perlé*, page 5. Faites leur prendre plusieurs bouillons en les écumant jusqu'à ce que votre sucre soit revenu au perlé, ce que vous connoîtrez en prenant du sucre avec l'écumoire; quand le sirop tombe en nappe, c'est une marque que la Gelée est à son point de cuisson; vous la passez dans une terrine au travers d'un tamis, pour la dresser ensuite dans des pots.

Compote de Groſeilles vertes.

Il faut préparer & faire cuire les Groſeilles de la même façon que celles qui ſont expliquées pour le liquide, à cette différence qu'il faut qu'elles ſoient moins cuites & moins de ſucre. Si l'on veut faire des Compotes de Groſeilles vertes dans le temps que la ſaiſon en eſt paſſée, il faut prendre de celles qui ſont confites au liquide : mettez en dans une poële ce qu'il en faut ſuivant la grandeur de votre compotier, avec du ſirop & un peu d'eau ; faites leur faire un bouillon, & les dreſſez dans le compotier.

DES ABRICOTS VERDS.

Abricots leſſivés.

POUR ôter le duvet qui eſt ſur les Abricots verds, vous faites une leſſive avec de la cendre de bois neuf paſſée au tamis, vous en mettez quelques poignées dans une poële avec de l'eau, que vous mettez ſur le feu pour la faire bouillir quelque tems juſqu'à ce que la tâtant avec les doigts, vous la trouviez graſſe & douce : mettez-y les Abricots,

que vous aurez ſoin de bien remuer avec l'écumoire, pour que la cendre ne ſe maſſe point ou fond, enſuite vous obſerverez, quand le duvet de l'Abricot s'ôte aiſément, de les retirer du feu; vous les nétoyez un à un, que vous jettez à meſure dans de l'eau fraîche; lorſqu'ils ſont tous nétoyés, vous prenez une épingle & les picquez en pluſieurs endroits chacun, vous les mettez dans de l'eau ſur le feu, avec une pincée de ſel, & le quart d'un verre de vinaigre pour les faire reverdir; vous aurez ſoin de couvrir la poële & les mettre ſur un feu doux, pour qu'ils ne faſſent que frémir; lorſqu'ils ſont verds vous les retirez dans de l'eau tiéde pour en ôter l'âcreté; après que vous les aurez fait dégorger dedans, vous les mettrez dans de l'eau fraîche pour les y laiſſer quelques heures, enſuite vous les mettrez au petit ſucre, juſqu'au lendemain, que vous les jetterez ſur un égoutoir, donnez trois ou quatre bouillons au ſucre, que vous mettrez ſur les Abricots pour les laiſſer encore juſqu'au lendemain, & pour la troiſieme fois vous les augmenterez d'un peu de ſucre clarifié, & pour la quatrieme, s'il y a ſuffiſamment de ſucre pour les finir, vous donnerez

cinq ou six bouillons à votre sirop ; glissez les Abricots dedans pour les faire cuire jusqu'à ce que le sirop soit au perlé. Il faut observer que tous les fruits qui sont au liquide, doivent tremper dans le sirop ; lorsqu'ils seront dans les pots, il faut faire un rond de papier pour en couvrir le fruit, & qu'il touche au fruit.

Abricots verds au sec.

Vous faites confire des Abricots verds de la même façon que les précédens. Il faut observer que ceux qui sont très-petits ne peuvent point souffrir la lessive ; vous en ôtez le duvet en les frottant avec du sel, sans vinaigre, vous les faites blanchir & laissez dans la même eau pour les faire reverdir ; après les avoir confits & mis dans les pots, lorsque vous en voulez tirer au sec, vous les mettez égouter de leur sirop & les roulez dans un sucre fin, pour les mettre dans un tamis sécher à l'étuve.

Abricots verds au Candi.

Prenez des Abricots verds confits, & bien séchés à l'étuve, comme les précédens, mettez les sur les grilles qui se mettent dans les moules à candi ; vous

prenez du ſucre ſuivant la quantité que vous avez d'Abricots, faites-le cuire au ſouflé, & le verſez ſur les Abricots, vous les mettrez à l'étuve juſqu'à ce qu'ils ſoient candis.

Abricots pelés confits.

Ayez des Abricots verds qui ſoient tendres, dont l'épingle paſſe au travers en les picquant, levez-en doucement la peau avec un couteau en les pelant dans leur longueur, vous les jettez à meſure dans de l'eau fraîche; enſuite vous les mettez dans de l'eau bouillante, & les y laiſſez juſqu'à ce qu'ils ſoient tous montés deſſus, deſcendez-les du feu pour les laiſſer réfroidir dans la même eau; lorſqu'ils ſeront froids, vous les remettrez encore ſur le feu ſans les changer d'eau, ce qui les fera reverdir, & vous aurez ſoin de couvrir la poële en les tenant ſur un feu doux, pour qu'ils ne faſſent que frémir; quand ils commenceront à fléchir ſous les doigts, vous les ferez confire de la même façon que ceux qui ſont au liquide.

Abricots verds à l'eau de vie.

Préparez les Abricots verds comme ceux qui ſont leſſivés, vous les mettez

enſuite dans de l'eau bouillante, pour les faire reverdir & bouillir juſqu'à ce qu'en les preſſant légerement, ils fléchiſſent facilement ſous les doigts, retirez-les pour les faire égouter, vous les mettrez dans un ſucre cuit au liſſé, il en faut demie livre pour une livre de fruit, faites-les bouillir cinq ou ſix bouillons couverts; ôtez-les du feu pour les écumer, & les retirez en douceur avec une écumoire, pour les mettre dans une terrine, faites encore prendre neuf ou dix bouillons à votre ſucre & le verſez ſur les Abricots, laiſſez-les vingt-quatre heures dans leur ſirop; quand ils auront pris ſucre, vous coulerez doucement le ſirop des Abricots dans la poële, pour lui donner encore ſept ou huit bouillons, après vous mettrez les Abricots pour leur faire prendre trois ou quatre bouillons couverts, deſcendez-les du feu; quand ils ſeront froids vous les mettrez dans des bouteilles, avec autant d'eau-de-vie, que vous avez de ſirop, il faut que l'eau-de vie ſoit bien mêlée avec le ſirop avant que de le mettre dans les bouteilles.

Compote d'Abricots verds.

Vous prenez des Abricots verds & tendres, dont vous ôtez le duvet de la maniere que vous voulez avec du sel, ou une lessive, comme il est expliqué pour ceux qui sont confits au liquide, vous pouvez encore les peler. Après que vous les aurez préparés de la façon que vous jugerez à propos, mettez-les dans l'eau fraîche, ayez de l'eau bouillante, & y jettez les Abricots pour les faire bouillir, jusqu'à ce qu'ils fléchissent facilement sous les doigts, descendez-les du feu, couvrez-les bien pour les faire reverdir; après les avoir fait égouter, vous les mettrez dans un sucre clarifié. Voyez *Sucre clarifié*, page 4; une demie livre pour une livre d'Abricots; & leur donnez cinq ou six bouillons couverts; descendez les du feu, & les laissez trois heures prendre sucre, ensuite vous les remettez sur le feu & leur donnez encore trois ou quatre bouillons; lorsqu'ils seront froids, vous les dresserez dans le compotier. Ceux qui en font pour plusieurs fois, doivent leur donner un sirop plus fort, & un nouveau bouillon avant que de les servir.

Compote d'Abricots verds hors la saison.

Il faut prendre des Abricots verds confits au liquide, que vous mettez dans une poële avec un peu d'eau & de leur sirop ce que vous jugerez à propos, faites leur prendre deux bouillons, retirez les abricots de la poële pour les dresser dans le compotier, faites encore prendre deux ou trois bouillons à votre sirop, & le versez sur les abricots; au défaut d'abricots liquides vous en prenez de ceux qui sont confits au sec, que vous mettez dans une poële avec un morceau de sucre & de l'eau, faites-les bouillir deux ou trois bouillons, ôtez-les du feu & les écumez, retirez légerement les abricots avec une petite écumoire pour les dresser dans le compotier, redonnez encore quelques bouillons à votre sirop jusqu'à ce qu'il ait la consistance que vous jugez à propos, & le versez sur les abricots.

Abricots verds au Caramel.

Prenez des abricots verds confits à l'eau de vie que vous mettez égouter & sécher à l'étuve, vous leur mettrez à chacun un petit bâton pour pouvoir les tremper dans un sucre cuit au caramel.

Voyez *Sucre au Caramel*, page 7. A mesure que vous les trempez, vous les dressez sur un clayon, c'est-à-dire, vous mettez les petits bâtons dans la maille du clayon, afin que le caramel puisse sécher en l'air, vous les dresserez sur une assiette de porcelaine garnie d'un rond de papier découpé.

Marmelade d'Abricots verds.

Otez le duvet à des abricots verds & tendres avec du sel, comme il a été dit pour les abricots confits au sec, vous les mettrez dans de l'eau fraîche, faites bouillir de l'eau & y jettez les abricots pour les faire bouillir jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits; vous les retirerez de l'eau pour les écraser & les passer dans un tamis en les pressant fort avec une espatule; le tout étant passé, vous prendrez cette marmelade que vous mettrez dans une poële pour la faire dessécher sur le feu en la remuant toujours avec l'espatule jusqu'à ce qu'elle commence à s'attacher à la poële, que vous l'ôtez du feu; prenez autant pesant de sucre que de marmelade, que vous faites cuire au cassé, mettez-y la marmelade pour la bien délayer avec le sucre en la tenant sur un feu très-doux sans qu'elle bouille:

lorsqu'elle sera bien mêlée, vous la mettrez dans les pots.

DES AMANDES VERTES.

Amandes vertes confites.

PASSEZ de la cendre de bois neuf dans un tamis, mettez-en cinq ou six poignées avec de l'eau, que vous mettez bouillir jusqu'à ce que la tâtant avec les doigts vous la trouviez bien grasse & très-douce, mettez-y les amandes que vous aurez soin de bien remuer avec l'écumoire, pour que la cendre ne se masse point au fond; lorsque le duvet des amandes s'ôte facilement, vous les retirez du feu & les nétoyez une à une, & les jettez à mesure dans de l'eau fraîche: lorsque vous les aurez toutes nétoyées, vous les picquerez chacune en plusieurs endroits, avec une épingle, mettez-les dans l'eau sur le feu, seulement qu'elles ne fassent que frémir, vous aurez soin de couvrir la poële pour les faire reverdir: lorsqu'elles seront vertes, vous les rafraîchissez, & les mettez ensuite dans un petit sucre pour les y laisser jusqu'au lendemain, que vous les

jettez sur un égoutoir pour donner trois ou quatre bouillons au sucre, mettez le sucre sur les amandes pour les y laisser encore jusqu'au lendemain ; à la troisiéme fois vous les augmenterez de sucre clarifié, & à la quatriéme fois vous donnerez cinq ou six bouillons à votre sucre ; mettez-y les amandes pour les faire cuire jusqu'à ce que votre sirop soit cuit au perlé, que vous les ôterez du feu pour les mettre dans les pots. Vous observerez qu'il faut que vos amandes ayent assez de sirop pour qu'elles trempent dedans.

Amandes vertes au sec.

Les amandes vertes que l'on tire au sec se confisent de la méme façon que les précédentes, & ordinairement l'on prend de celles qui sont confites au liquide lorsque l'on en a besoin, que l'on met égouter, & ensuite on les roule dans du sucre fin, vous les mettez sur un tamis pour les faire sécher à l'étuve.

Amandes vertes au candi.

Il faut prendre des amandes vertes confites au sec comme les précédentes, vous les dressez sur les grilles qui se mettent dans les moules à candi, versez

dessus du sucre cuit au soufflé. Voyez *Sucre au soufflé*, page 6. Lorsqu'il sera à moitié froid, mettez-les jusqu'au lendemain a l'étuve avec un feu modéré; si le sucre n'étoit point assez candi, vous égoutez ce qui reste de liquide, & les laissez encore une heure ou deux avant que de les ôter des moules: pour être plus sûr de votre candi, vous mettez quatre petits bâtons blancs secs au quatre coins du moule, que vous enfoncez jusqu'au fond pour vous servir d'essai: lorsque vous croyez que votre candi est fait, vous retirez doucement les bâtons, & vous verrez s'ils font le diamant dessus & également, pour lors vous égouterez votre candi en penchant le moule; par le coin que vous laissez égouter pendant deux heures, ensuite vous renversez le moule sur une feuille de papier blanc en appuyant un peu fort & également, vous les conserverez dans des boëtes garnies de papier blanc dans un endroit sec.

Amandes vertes au caramel,

Les amandes vertes qui ont été confites au sec, peuvent se servir au caramel pour les déguiser; vous faites cuire du sucre au caramel que vous tenez sur un peu de cendre chaude, vous mettez à

chaque amande un petit bâton pour les retourner dans le sucre, & les mettez à mesure égouter sur un clayon, vous en faites de la même façon avec celles qui sont à l'eau de vie, après les avoir fait sécher à l'étuve.

Amandes vertes en filigrane.

Prenez des amandes vertes à l'eau-de-vie que vous faites sécher à l'étuve, ensuite vous les coupez en petits filets le plus mince que vous pouvez. Vous avez des feuilles du cuivre que vous frotez légerement de bonne huile d'olive, semez-y dessus les filets d'amandes, vous avez tout prêt un sucre cuit au caramel, que vous tenez chaudement, où vous trempez deux fourchettes tenant ensemble, vous faites couler légerement le sucre sur tous les filets, de façon qu'il se trouve des vuides, ce qui forme un filigrane, ensuite vous les retournez sur une autre feuille aussi frottée d'un peu d'huile, pour faire couler du sucre comme vous avez fait au côté précédent.

Amandes vertes à l'Arlequine.

Il faut prendre des amandes vertes à l'eau-de-vie que vous faites sécher à l'étuve, ensuite vous les trempez une à

une avec une fourchette dans un sucre cuit au cassé, que vous tenez chaudement sur un feu doux sans qu'il bouille, & mettez à mesure chaque amande dans de la nompareille de toutes couleurs, roulez les dedans pour qu'elles en soient bien garnies tout autour, vous les rangerez à mesure sur une feuille.

Amandes vertes à l'eau-de-vie.

Vous ôterez le duvet à vos amandes comme à celles qui sont confites, ensuite vous les mettrez dans de l'eau bouillante, & les tiendrez sur le feu sans les faire bouillir, seulement qu'elles ne fassent que frémir; vous aurez soin de couvrir la poële pour les faire reverdir; lorsqu'elles seront vertes, vous les changerez d'eau & les ferez bouillir jusqu'à ce qu'elles commencent à fléchir sous les doigts, que vous les mettrez égouter sur un tamis; sur trois livres d'amandes, faites cuire une livre & demie de sucre au lissé, mettez-y les amandes pour les faire bouillir avec le sucre cinq ou six bouillons couverts, ôtez-les du feu pour les écumer, & les retirez en douceur avec une écumoire pour les mettre dans une terrine, faites encore prendre neuf ou dix bouillons à votre

ſucre, & le verſez ſur les amandes, laiſſez-les vingt-quatre heures dans leur ſirop ; quand elles auront pris ſucre, vous coulerez doucement le ſirop dans la poële pour lui donner encore ſept ou huit bouillons, enſuite vous mettrez les amandes pour leur faire prendre trois ou quatre bouillons couverts ; deſcendez-les du feu ; lorſqu'elles ſeront froides, vous les retirerez du ſirop pour les mettre dans les bouteilles, enſuite vous faites un peu chauffer le ſirop pour y mettre autant d'eau-de-vie, que vous remuez enſemble pour les bien-mêler, & les mettrez ſur les amandes dans les bouteilles. Il faut que la liqueur couvre les amandes.

Compotes d'Amandes vertes.

Prenez des amandes vertes, que le noyau ne ſoit pas formé, vous les leſſivez, comme celles qui ſont confites au liquide, mettez-les dans de l'eau prête à bouillir ; & les tenez chaudement, qu'elles ne faſſent que frémir, juſqu'à ce qu'elles ſoient reverdies, vous aurez ſoin de les couvrir, enſuite vous les ferez bouillir juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts ; deſcendez-les du feu, & les couvrez encore un peu

tit moment pour qu'elles soient bien vertes, mettez-les égouter, après vous les mettrez dans un sucre clarifié, demie livre pour livre d'amandes, faites-leur prendre cinq ou six bouillons couverts, descendez-les du feu & les laissez trois heures pour prendre sucre, ensuite vous les remettrez sur le feu, & leur donnerez encore trois ou quatre bouillons; lorsqu'elles seront froides, vous les dresserez dans le compotier.

Marmelade d'Amandes vertes.

Ayez des amandes vertes & tendres, ôtez en le duvet, comme à celles qui sont confites au liquide, & les jettez à mesure dans l'eau fraîche; vous faites bouillir de l'eau, & y mettez les amandes pour les faire bouillir, jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites, retirez-les de l'eau, pour les écraser & les passer dans un tamis, en les pressant fort avec une espatule, prenez cette marmelade pour la mettre dans une poële, & la faire dessécher sur le feu, jusqu'à ce qu'elle quitte la poële; ayez soin de la remuer toujours avec une espatule, de crainte qu'elle ne brûle; prenez autant pesant de sucre que de marmelade, faites-le cuire au cassé, mettez-y

la marmelade pour la bien délayer avec le sucre, en la tenant sur un feu très-doux, sans qu'elle bouille; lorsqu'elle sera bien mêlée, vous la verserez dans les pots.

Pâte d'Amandes vertes.

Vous faites une marmelade d'amandes vertes, de la même façon que la précédente; lorsque vous avez bien mêlé la marmelade avec le sucre, & que vous l'ôtez du feu, vous la dressez dans des moules à pâte, que vous avez rangés sur des feuilles de cuivre, vous les mettez sécher à l'étuve.

DES FRAISES.

OBSERVATION.

ON en distingue de deux sortes; les domestiques, qu'on cultive dans les jardins; & les sauvages, qui croissent sans culture dans les bois. Les premieres sont les plus estimées, & ont plus d'odeur. Les autres ont assez souvent un goût un peu âpre, sans doute, parce que l'ombre des arbres les a empêché de sentir l'action des rayons du Soleil

Il y en a aussi de rouges & de blanches ; mais les qualités des unes & des autres sont les mêmes. Il faut les choisir grosses, & bien nourries, mûres, pleines de suc, de bonne odeur, & d'un goût doux & vineux. Ce fruit est bon aux bilieux, calme la soif, excite l'apétit, rafraîchit & tempere l'âcreté des humeurs, est apéritif & cordial. Il est si estimé pour sa couleur, son odeur, son goût & ses qualités bienfaisantes, qu'on le sert sur les meilleures tables, & cela dans son naturel, avec un peu d'eau ou de vin & du sucre. L'excès seul peut en devenir nuisible. Sa saison ordinaire commence au mois de Mai jusqu'à la mi-Juillet.

Compote de Fraises.

Ayez de belles fraises, point trop mûres, que vous épluchez & lavez, faites-les égouter sur un tamis, mettez dans une poële une demie livre de sucre, avec un peu d'eau, & les faites cuire à la grande plume, vous connoîtrez sa cuisson en soufflant au travers de l'écumoire qui ait trempé dans le sucre ; s'il s'envole comme de la plume, jettez-y les fraises, & les descendez de dessus le feu, laissez-les reposer un peu

de tems dans le ſucre, en les remuant doucement avec la poële ; enſuite vous leur ferez faire un petit bouillon, & les retirerez promptement ; ſi les fraîſes vouloient ſe lâcher & ne point reſter entieres, quand elles ſeront à moitié froides, vous les dreſſerez dans le compotier.

Confiture Marmelade de Fraiſes.

Faites cuire à la grande plume deux livres de ſucre ; en le retirant du feu, mettez-y une livre de bonnes fraiſes pilées que vous aurez paſſées au travers d'une étamine, en les bourant avec une cuilliere de bois juſqu'à ce que le tout ſoit paſſé, mêlez bien les fraiſes avec le ſucre, vous mettrez votre marmelade dans des pots, & ne la couvrirez que lorſqu'elle ſera froide.

Maſſepains de Fraiſes.

Echaudez une livre d'amandes douces, que vous mettez égouter pour les piler très-fin dans un mortier ; lorſqu'elles ſont bien pilées, vous mettez deux poignées de fraiſes lavées & bien égoutées, que vous repilez encore juſqu'à ce que les fraiſes ſoient incorporées avec les amandes ; vous avez une

livre de sucre cuit à la plume, que vous mêlez avec les amandes & les fraises, mettez le tout dans une poële, sur un feu très-doux, pour faire dessécher la pâte, jusqu'à ce qu'elle quitte la poële, retirez la pour la mettre sur une feuille, pour la laisser réfroidir; lorsqu'elle sera froide, vous la mettrez dans le mortier avec trois blancs d'œufs frais, repilez encore cette pâte l'espace d'un bon quart d'heure, en y ajoutant un peu de sucre fin en la pilant; dressez ensuite les massepains de la grosseur & figure que vous jugerez à propos, faites-les cuire dans un four doux.

Massepains glacés de Fraises.

Prenez une demie livre d'amandes douces, que vous échaudez & pilez très-fin dans un mortier, il faut y mettre en plusieurs fois, en les pilant, un blanc d'œuf, & quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange, pour empêcher qu'elles ne tournent en huile. Vous avez dans une poële une demie livre de sucre cuit à la plume, mettez-y les amandes pilées pour les faire dessécher sur un feu doux, jusqu'à ce qu'elles quittent la poële; retirez-les ensuite pour les mettre réfroidir; lorsqu'elles

ſont froides, remettez cette pâte dans le mortier pour la repiler, en y ajoutant deux blancs d'œufs frais, & un peu de ſucre fin, après vous dreſſez les maſſepains de la grandeur que vous voulez. Faites-les cuire dans un four doux, quand ils ſeront preſque cuits, retirez-les pour les glacer avec de la marmelade de fraiſes, que vous délayez avec un peu de blanc d'œuf, il faut qu'elle ait la conſiſtance d'une bouillie, couvrez en tous les deſſus des maſſepains, remettez-les au four pour faire ſécher la glace.

Crême de Fraiſes.

Ayez une pinte de bonne crême que vous mettez dans une poële, avec un quarteron de ſucre, faites-la bouillir juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite à moitié, vous prenez deux bonnes poignées de fraiſes épluchées & lavées, que vous pilez dans un mortier, délayez-les dans la crême; lorſqu'elle eſt à moitié froide, vous y délayez gros comme un pois de preſſure, paſſez tout de ſuite votre crême dans une ſerviette, pour la mettre dans le compotier que vous devez ſervir, mettez ce compotier à l'étuve pour faire prendre la crê-

me ; lorſqu'elle ſera priſe, vous la mettrez rafraîchir ſur de la glace.

Glace de Fraiſes.

Pour faire trois demi-ſeptiers de glace de fraiſes, vous prenez une demie livre de fraiſes avec un demi quarteron de groſeilles rouges ; que vous écraſez enſemble dans une terrine, ajoutez-y une demie livre de ſucre, avec une chopine d'eau, laiſſez infuſer le tout enſemble l'eſpace d'un quart d'heure ; paſſez enſuite pluſieurs fois à la chauſſe, ſi votre eau n'eſt point claire de la premiere, vous la mettrez dans une terrine, juſqu'à ce que vous la mettiez à la glace. Vous trouverez la façon de la faire prendre à la glace, à l'article des Glaces.

Fraiſes au Caramel.

Mettez dans une poële un quarteron de ſucre, ou une demie livre, ſuivant la quantité de fraiſes que vous voulez faire, avec un peu d'eau, faites-le cuire juſqu'à ce qu'il ſoit au caramel, d'une belle couleur de canelle, retirez-le de deſſus le feu, pour le mettte ſur une cendre chaude, & empêcher qu'il ne ſe prenne, trempez-y des groſſes

fraises, en les tenant par la queue; mettez-les à mesure sur une feuille de cuivre, frottée légerement de bonne huile d'olive, vous les dresserez ensuite comme vous le jugerez à propos.

Fraises en chemise.

Fouettez un blanc d'œuf, prenez en un peu de mousse, suivant la quantité de fraises que vous voulez faire, passez-les dans cette mousse, & les roulez dans du sucre fin, vous les mettez à mesure sur une feuille de papier blanc placée sur un tamis, serrez-les à l'étuve, que la chaleur en soit très douce.

Fromage glacé de Fraises.

Prenez un panier de fraises, que vous épluchez, & écrasez bien, vous les mêlerez ensuite avec une pinte de crême & trois quarterons de sucre, laissez le tout ensemble pendant une heure, que vous le passerez au tamis, mettez votre crême dans une salbotiere pour la faire prendre à la glace, comme il sera dit ci-après à l'article des Glaces; lorsque votre crême sera prise, vous la travaillerez comme les glaces, ensuite vous la retirerez de la salbotiere pour la mettre dans le moule à fromage, que vous remettrez

remettez à la glace, pour le soutenir, jusqu'à ce que vous soyez prêt à servir; vous aurez soin de tenir de l'eau chaude dans une marmite ou chauderon, pour enfoncer votre moule jusqu'à la hauteur du fromage, afin qu'il quitte le moule aisément, vous renversez votre compotier ou assiette sur le moule & le renversez dessus.

Canelons glacés de Fraises.

Ecrasez dans une terrine deux livres de bonnes fraises bien mûres, avec une demie livre de groseilles rouges, mettez-y une pinte d'eau avec une livre de sucre, laissez infuser le tout ensemble une bonne demie heure, & le passez ensuite dans un tamis, mettez-le dans une salbotiere pour faire prendre à la glace; lorsque votre glace sera prise, vous la travaillerez, & la mettrez dans les moules à canelons, vous les remettrez à la glace, après les avoir enveloppés de papier; lorsque vous serez prêt à servir vous avez de l'eau chaude dans un chaudron ou une marmite, trempez-y les moules seulement pour que les canelons quittent le moule, vous les aiderez à sortir en donnant un coup par le bout avec le plat de la main, en les présentant sur une assiette.

DES GROSEILLES EN GRAPPES.

OBSERVATION.

NOUS en avons de deux sortes, les unes rouges, & les autres blanches; celles-ci sont moins communes que les premieres, & elles ont toutes les deux à peu près le même goût; ce fruit qui est assez connu, vient en grappes sur un petit arbrisseau; sa saveur aigrelette, lui vient d'un sel acide qu'il contient, ce qui le rend rafraîchissant, & propre à modérer les ardeurs de la bile. il faut les choisir grosses, bien mûres remplies de suc, molles, luisantes, & les moins aigres qu'il se pourra; l'usage fréquent des groseilles, sans être mêlées avec le sucre, excite des picotemens sur l'estomac, & cause des fievres, mais lorsqu'elles sont travaillées avec le sucre, ce qui adoucit leur aigreur, elles sont d'un goût agréable, & fourniſſent une confiture propre pour les convalescens.

Conserve de Groseilles.

Mettez dans une poële deux livres

de groſeilles rouges, bien épluchées, faites rendre leur eau en les mettant ſur le feu, enſuite vous en paſſerez le clair dans une terrine, au travers d'un tamis, ce jus vous le mettrez à part, il vous ſervira pour faire de la gelée ou des glaces; vous preſſez bien le marc au travers d'un tamis avec une eſpatule pour en faire ſortir le plus que vous pourrez; faites-le deſſécher ſur le feu juſqu'à ce qu'il ſoit réduit à un tiers, & le mettrez enſuite dans un ſucre cuit au caſſé; remuez-les bien enſemble en travaillant toujours le ſucre juſqu'à ce qu'il ſe forme une petite glace deſſus, vous dreſſerez la conſerve dans des moules de papier, deux heures après vous l'ôterez des moules pour la couper par tablettes à votre uſage.

Glace de Groſeilles.

Prenez deux livres de groſeilles, & la valeur d'une livre de framboiſes, mettez-le tout dans une poële, faites leur faire trois ou quatre bouillons couverts, vous les jetterez ſur un tamis pour en avoir le jus, que vous paſſerez à la chauſſe; enſuite vous prendrez une livre & demie de ſucre que vous ferez fondre dedans ſur le feu, & vous y mettrez

une chopine d'eau & la mettrez dans une terrine pour réfroidir; enſuite vous mettrez votre eau de groſeilles dans une ſalbotiere pour faire prendre à la glace, comme il eſt dit à l'article des glaces. Si vous n'êtes pas dans le tems de la groſeille en grains, prenez de la gelée de groſeilles framboiſées, un pot ou deux ſelon la quantité que vous en voudrez faire, vous la mettrez dans de l'eau chaude pour qu'elle ſoit plus facile à ſe dégeler, paſſez-la au travers d'un tamis, en la preſſant avec une eſpatule, ajoutez-y du ſucre, & un peu de cochenille, ſi vous n'y trouvez pas aſſez de couleur, & finirez vos glaces comme à l'ordinaire.

Compote de Groſeilles rouges & blanches.

Faites cuire une demie livre de ſucre à la petite plume, mettez-y une livre de groſeilles égrainées, faites-les bouillir à grand feu dans le ſucre, environ quatre ou cinq bouillons couverts, enſuite vous les ôtez de deſſus le feu pour les écumer, & les dreſſerez dans le compotier quand elles ſeront preſque froides.

La compote de groſeilles blanches ſe fait de la même façon; l'on fait encore

des compotes de groseilles en grappes, qui se font de même, en laissant les grappes sans les égrainer.

Gelée de Groseilles sans façon & belle.

Prenez plus ou moins de Groseilles, suivant la quantité que vous en voulez faire, vous les choisirez point trop mûres; si vous en avez trente livres, vous les mettrez sans les éplucher dans une grande poële, avec un demi-septier d'eau, mettez-les sur le feu pour leur donner quelques bouillons, jusqu'à ce qu'elles ayent rendus leur jus, que vous les passerez au tamis, en les pressant fort avec l'écumoire, pesez le marc pour sçavoir ce que vous avez de jus; s'il y a dix livres de marc, il vous reste vingt livres de jus que vous mettez dans une poële, jettez peu à peu dans ce jus, en remuant avec l'espatule, vingt livres de sucre fin; si vous la voulez moins sucrée, vous n'en mettrez que quinze livres, mettez votre poële sur le feu pour la faire bouillir: lorsqu'elle jettera sa grosse écume, vous la descendez du feu pour l'écumer, remettez la sur le feu pour lui donner trois ou quatre bouillons couverts, & la gelée sera faite & belle.

Gelée de Groſeilles d'une autre façon.

Prenez de la groſeille rouge ſuivant la quantité que vous en voulez faire, écraſez-la & la paſſez au tamis pour en tirer tout le jus, ſur une chopine de jus vous ferez cuire une livre de ſucre au caſſé, mettez-y le jus de groſeilles & le faites cuire quelques bouillons; elle eſt aſſez cuite quand elle tombe en nape de l'écumoire, verſez-la dans les pots & la couvrirez lorſqu'elle ſera froide.

Il y en a qui ne meſurent point le jus, ils peſent les groſeilles, & mettent une livre de ſucre pour livre de fruit, enſuite ils écraſent les groſeilles pour en tirer le jus, & le mettent dans le ſucre cuit au caſſé, & la finiſſent comme la précédente. Il en eſt qui ne mettent que trois quarterons de ſucre pour livre de fruit; ceux qui ne la veulent qu'à demi ſucre, c'eſt-à-dire, demie livre de ſucre pour livre de fruit, tirent peu d'avantages de leur économie; parce qu'il faut faire bouillir plus long-temps la gelée, juſqu'à ce qu'elle ait acquis la conſiſtance de la premiere, ce qui la fait beaucoup diminuer, & la rend ſujette à être noire. L'on fait la gelée blanche, avec

la groſeille blanche, de la même façon que l'on fait la rouge.

Gelée de Groſeilles framboiſées.

Elle ſe fait comme la précédente, à cette différence que vous mettez un demi quart de framboiſes ſur trois quarts de groſeilles, & une livre de ſucre pour livre de fruit; ceux qui veulent faire la gelée avec le marc, mettent le ſucre dans une poële, & le font cuire au caſſé; mettez-y enſuite les groſeilles, & les faites bouillir avec le ſucre, en l'écumant de tems en tems, juſqu'à ce que votre gelée ſoit cuite entre le liſſé & le perlé; mettez-la égouter ſur un tamis fin, en preſſant un peu le marc, redonnez-lui un petit bouillon pour l'écumer; & vous la mettrez dans le pots.

Gelée de Groſeilles ſans feu.

Prenez deux livres de groſeilles, que vous écraſerez bien pour en exprimer tout le jus, au travers d'un torchon bien ſerré en le tordant fort, paſſez ce jus au travers d'une ſerviette mouillée, ou à la chauſſe, prenez deux livres & demie de ſucre, que vous mettez en poudre, que vous jetterez dans le jus de groſeilles, vous la remuerez avec une eſpatule pour

en faire fondre le ſucre, enſuite vous l'expoſerez au ſoleil dans deux vaiſſeaux que vous verſerez de l'un à l'autre pendant deux ou trois heures par intervale, toujours expoſée au ſoleil, & à chaque fois vous la verſerez dix ou douze fois de ſuite; ſi elle n'eſt pas priſe le même jour, elle prendra le lendemain en l'expoſant au ſoleil. Cette gelée n'eſt que pour rafraîchir, & n'eſt point pour garder.

Marmelade de Groſeilles.

Faites bouillir trois livres de groſeilles égrainées avec un demi-ſeptier d'eau, que vous mettez dans une poële, pour lui faire prendre quatre ou cinq bouillons, pour les faire créver, vous paſſez le clair des groſeilles au travers d'un tamis, que vous mettrez à part, enſuite vous les preſſerez bien avec une eſpatule, ou avec la main, pour en tirer le plus de marmelade que vous pourrez; faites cuire une livre de ſucre à la grande plume, mettez-y la marmelade de groſeilles pour la faire bouilllir avec le ſucre, en la remuant toujours avec une eſpatule, juſqu'à ce qu'elle ait pris quatorze ou quinze bouillons, & la verſerez à demie chaude dans les pots. Le clair

des groseilles que vous avez mis à part, si vous n'avez point d'occasion de l'employer, vous pouvez le laisser dans votre marmelade, vous réduisez le tout ensemble, & lui donnez plusieurs bouillons de plus.

Groseilles en Bouquets.

Prenez une livre de grosses groseilles, cueillies par petits bouquets, que vous mettez dans une livre de sucre cuit à la grande plume, pour leur faire prendre deux ou trois bouillons couverts, écumez-les doucement, & les laissez dans leur sucre sans les ôter de la poële, il faut les mettre à l'étuve jusqu'au lendemain que vous les mettrez égouter; lorsqu'elles seront réfroidies, arrangez les proprement par petits bouquets, quand elles seront bien égoutées, il faut les poudrer de sucre fin, & les mettre sécher à l'étuve.

Groseilles en grappes.

Les groseilles en grappes, se font de la même façon que les précédentes, avec cette différence que vous prenez les grappes toutes simples, sans être en bouquets, & les laissez moins de tems dans leur sirop.

Groſeilles en chemiſe.

Ayez de belles groſeilles en grappes, que vous trempez dans un peu de mouſſe de blanc d'œuf bien fouetté, paſſez-les tout de ſuite dans du ſucre fin, & les mettez à meſure ſur une feuille de papier blanc, poſé ſur un tamis, mettez-les à l'étuve d'une chaleur très-douce pour les faire ſécher.

Sirop de groſeilles.

Ecraſez dans une terrine quatre livres de groſeilles, avec une livre de ceriſes, paſſez les au tamis pour en tirer tout le jus, faites cuire trois livres de caſſonade à la grande plume, mettez le jus des groſeilles & ceriſes avec le ſucre, pour les faire bouillir enſemble, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit au grand liſſé ou en ſirop; ôtez le du feu, quand il ſera à moitié froid, vous le vuiderez dans les bouteilles. Ce ſirop ne peut ſe garder que huit ou quinze jours, ſi vous voulez en faire pour l'hiver, vous mettrez deux livres de caſſonade pour une chopine de jus, & le finirez enſuite de la même façon.

Clarequets de Groſeilles.

Ayez deux livres de groſeilles, que vous écraſez à froid dans une terrine, ou, ſi vous voulez, mettez-les dans une poële ſur le feu, & leur faites prendre huit ou dix bouillons; jettez-les enſuite ſur un tamis pour en exprimer le jus, paſſez ce jus à la chauſſe; ſi vous en avez une chopine, vous ferez cuire cinq quarterons de ſucre au caſſé, mettez-y le jus de groſeilles pour les faire bouillir enſemble, & les réduire en gelée; lorſque votre gelée ſera faite vous la verſerez dans les petits gobelets à clarequets, & les ſervirez quand ils ſeront pris.

Groſeilles en grains.

Prenez de belles groſeilles rouges & en ôtez les pepins, & les jettez à meſure dans de l'eau fraîche, clarifiez ſix livres de caſſonade pour quatre livres de groſeilles, que vous mettrez au caſſé. Voyez *Sucre au caſſé*, page 7. Vous mettrez votre fruit bien doucement dedans, & le remuerez toujours ſur le feu en tenant votre poële par les deux anſes, juſqu'à ce que votre ſucre ſoit décuit, vous ôterez la groſeille du feu, & la mettrez

dans les pots. Il ne faut point qu'elle bouille du tout. La groseille blanche se fait de la même façon.

Pâte de Groseilles.

Ayez quatre livres de groseilles, que vous égrainez, & les mettez dans une poële avec un demi-septier d'eau, faites les créver sur le feu, en leur faisant prendre deux ou trois bouillons couverts, mettez-les égouter sur un tamis & les pressez bien fort avec une espatule, pour en tirer toute la consistance des groseilles, vous ferez réduire sur le feu tout ce qui a passé au travers du tamis, en le remuant toujours, jusqu'à ce qu'il soit réduit en pâte : il faut péser cette pâte ; sur cinq quarterons, vous ferez cuire une livre & demie de sucre à la grande plume ; ôtez-le du feu, & délayez-y tout de suite la pâte de groseilles ; lorsqu'elle sera bien délayée avec le sucre, vous la mettrez dans les moules à pâte pour les mettre sécher à l'étuve.

Pâte de Groseilles d'une autre façon.

Après avoir exprimé tout le jus de quatre livres de groseilles au travers d'un tamis, comme il est expliqué dans

l'article précédent, mettez-le dans une poële, avec deux livres de sucre en poudre que vous faites bouillir ensemble, en le remuant souvent, principalement sur la fin, jusqu'à ce qu'il soit réduit à la plume, ce que vous connoîtrez, en soufflant au travers de l'écumoire, il en sortira comme de grosses étincelles; vous dresserez la pâte dans les moules que vous mettrez sécher à l'étuve.

DES FRAMBOISES.

OBSERVATION.

LA bonne odeur, le goût & les qualités des framboises, sont à peu près semblables à celles des fraises; elles se corrompent néanmoins un peu plus promptement dans l'estomac: c'est une espece de meure de Renard cultivée, plus communément rouge que blanche, & un peu velue, composée de quantité de petites bayes entassées les unes sur les autres. Il faut les choisir grosses, mûres & pleines d'un suc doux & vineux. On les croit anti-néphretiques & anti-scorbutiques, & bonnes pour les bilieux, & pour ceux

qui ont des humeurs âcres & trop agitées, On se sert de la fleur du framboisier pour les inflammations des yeux & les érésipelles ; les feuilles & les sommités de cet arbrisseau sont employées pour faire des gargarismes pour les gencives & les maux de gorge. La Saison des framboises est un peu plus tardive que celle des fraises.

Compote de Framboises.

Ayez des framboises, épluchez ce qu'il en faut pour une compote, faites cuire une demie livre de sucre à la grande plume ; lorsqu'il est à son point de cuisson, vous y mettez les framboises, & les ôtez du feu en les remuant en douceur en tenant la poële par les deux anses, un quart d'heure après vous les remettez sur le feu pour leur donner un petit bouillon, & ne point attendre qu'elles se rompent pour les retirer, vous les dresserez ensuite dans le compotier que vous devez servir.

Glace de Framboises.

Ecrasez dans une terrine un panier de framboises, ajoutez-y trois demi-setiers d'eau, avec une demie livre de sucre, battez-le tout ensemble, & le passez en-

suite à la chausse, vous vous réglerez sur cette dose, suivant la quantité que vous en voulez faire; vous le mettrez dans la salbotiere pour faire prendre à la glace, comme il est dit à l'article des glaces.

Framboises liquides.

Ayez un panier de framboises d'environ deux livres, que vous épluchez de leur queue, faites cuire deux livres & demie de sucre à la grande plume. Voyez *pag.* 6. Jettez-y en douceur les framboises, faites leur prendre un bouillon sur un grand feu, vous y mettrez ensuite un poisson de jus de cerises passé à la chausse, remettez les sur le feu pour leur faire prendre encore treize à quatorze bouillons, jusqu'à ce que le sucre soit réduit en sirop; pendant la cuisson vous les descendez deux ou trois fois pour les écumer: votre confiture étant cuite, vous la laissez réfroidir à moitié avant que de la mettre dans les pots. Il y en a qui ne mettent point de jus de cerises.

Framboises seches.

L'on fait cuire deux livres de sucre à la grande plume, pour y mettre deux livres de belles framboises presque mûres & épluchées de leur queue, il faut leur

faire prendre un bouillon couvert, enſuite les ôter du feu pour les écumer, vous les verſez en douceur dans une terrine, pour les laiſſer dans leur ſirop juſqu'au lendemain en les mettant à l'étuve, après vous les retirerez de leur ſirop pour les mettre égouter, poudrez-les partout avec du ſucre fin, & mettez ſécher à l'étuve.

Pâte de Framboiſes.

Prenez un panier de framboiſes d'environ une livre, que vous épluchez & écraſez dans une terrine, faites paſſer le tout au travers d'un tamis, faites cuire une livre de ſucre au caſſé, mettez-y les framboiſes, & les travaillez avec une eſpatule juſqu'à ce qu'elles ſoient bien mêlées avec le ſucre, ſans le mettre ſur le feu; dreſſez votre pâte dans les moules pour les mettre ſécher à l'étuve.

Maſſepains de Framboiſes.

Il faut piler très-fin une livre d'amandes douces, après les avoir échaudées & bien égoutées, l'on y met enſuite deux poignées de framboiſes que l'on repile encore avec les amandes juſqu'à ce qu'elles ſoient bien incorporées enſemble, il faut faire cuire une livre de ſucre à la plume, pour le mêler avec les

framboises & les amandes; faites dessécher cette pâte sur un feu très-doux jusqu'à ce qu'elle quitte la poële, vous la retirerez pour la mettre réfroidir & la repiler encore dans le mortier en y ajoutant deux blancs d'œufs frais & un peu de sucre fin; lorsque les blancs d'œufs seront bien incorporés dans la pâte, il faut dresser les massepains de la grandeur & figure que l'on juge à propos, & les faire cuire dans un four très-doux; quand ils sont cuits il faut les glacer avec une glace blanche, qui se fait avec du sucre fin passé au tambour, & le bien battre avec un peu de blanc d'œuf & quelques goutes de jus de citron, l'on en couvre tout le dessus des massepains: il faut les remettre un moment au four pour faire sécher la glace.

Conserve de Framboises.

Pour une livre de framboises il faut un demi quarteron de groseilles rouges, vous mettez ces deux fruits ensemble dans une terrine pour les écraser & les passer ensuite dans un tamis, prenez tout ce qui aura passé pour le mettre dans une poële que vous mettrez sur un moyen feu, & faire réduire à un tiers, vous faites cuire une bonne livre de sucre à la grande plume, lorsqu'il est un peu diminué de

ſa chaleur vous y mettez les framboiſes que vous travaillez bien avec le ſucre, & la dreſſez dans un moule de papier; lorſque votre conſerve ſera priſe, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Gelée de Framboiſes.

Mettez dans une poële deux livres de ſucre que vous faites cuire au caſſé, quand il eſt à ſon point de cuiſſon, vous avez deux livres de framboiſes, & une livre de groſeilles que vous mettez dans le ſucre, faites-les cuire en les écumant de tems en tems juſqu'à ce que votre ſirop en le prenant avec un doigt & appuyant l'autre contre, & les ouvrant tous les deux de leur grandeur, il ſe forme un fil qui a de la peine à ſe rompre, ou avec l'écumoire, quand vous l'enlevez elle retombe en nape, alors vous jetterez la confiture ſur un tamis que vous avez mis ſur une terrine pour en recevoir la gelée; il ne faut point preſſer le fruit; ſi vous voulez qu'elle ſoit bien claire, remettez-la ſur le feu pour lui donner un bouillon, après que vous l'aurez écumée, verſez-la dans les pots.

Gelée de Framboises d'une autre façon.

Ayez trois livres de framboises & trois livres de groseilles, que vous écrasez bien dans une terrine, passez-en le jus dans un tamis sur une terrine; faites cuire au cassé quatre livres & demie de sucre, mettez-y le jus pour le faire bouillir avec le sucre jusqu'à ce qu'il soit entre lissé & perlé, ce que vous connoîtrez en faisant le même essai que j'ai marqué à la précédente; ensuite vous la verserez dans les pots quand elle sera un peu diminuée de sa grande chaleur.

Crême de Framboises.

Faites bouillir dans une poële une pinte de bonne crême, avec un quarteron de sucre, jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié, mettez la réfroidir, ajoutez-y un quarteron de framboises bien pilées que vous délayerez dans la crême, mettez trois jaunes d'œufs frais dans un autre vaisseau que vous délayerez aussi peu à peu avec la crême, passez le tout dans un tamis pour le remettre sur le feu seulement pour faire cuire les œufs, en les tournant toujours sans faire bouillir; lorsque votre crême commence à s'épaissir vous l'ôtez promptement, quand

elle ſera tiede, vous y délayerez gros comme un pois de préſure, & la mettrez dans un compotier pour la faire prendre à l'étuve, lorſqu'elle ſera priſe vous la mettrez rafraichir ſur de la glace juſqu'à ce que vous la ſerviez.

Marmelade de Framboiſes.

Ecraſez dans une terrine quatre livres de framboiſes, que vous paſſerez enſuite dans un tamis, mettez ce que vous avez paſſé dans une poële ſur le feu pour le faire deſſécher juſqu'à ce qu'il ſoit réduit à moitié; vous prenez deux livres de ſucre que vous faites cuire à la grande plume, mettez-y les framboiſes pour leur donner environ douze bouillons en remuant toujours avec une eſpatule; lorſque votre marmelade ſera faite, vous la verſerez toute chaude dans les pots.

Fromage glacé de Framboiſes.

Ayez un bon panier de framboiſes d'environ une livre, que vous écraſez bien dans une terrine, prenez une pinte de crême que vous mêlez avec les framboiſes, & environ trois quarterons de ſucre, laiſſez le tout enſemble pendant une heure, & le paſſez enſuite au tamis,

vous le mettrez dans une ſalbotiere pour le faire prendre à la glace, comme il ſera dit ci-après à l'article des glaces; lorſque votre crême ſera glacée vous la travaillerez & la mettrez dans un moule à fromage, que vous remettrez à la glace pour le ſoutenir juſqu'à ce que vous ſoyez prêt à ſervir : vous aurez de l'eau chaude dans une marmite ou chaudron, vous enfoncez le moule dedans juſqu'à la hauteur du fromage afin qu'il quitte aiſément, vous mettez votre aſſiette ou compotier ſur le moule, & renverſez le fromage deſſus, que vous ſervez promptement.

Canellons de Framboiſes.

Mettez dans une terrine environ deux livres de framboiſes avec une demie livre de groſeilles rouges, écraſez le tout enſemble, & y mettez enſuite une livre de ſucre avec une pinte d'eau, laiſſez infuſer une demie heure, paſſez votre eau de framboiſe dans un tamis, pour la mettre dans une ſalbotiere pour la faire prendre à la glace; lorſqu'elle ſera priſe vous la travaillerez pour la mettre dans des moules à canelons, que vous enveloppez de papier pour les remettre à la glace, ſeulement pour les ſoutenir juſ-

qu'à ce que vous ſerviez : vous tremperez les moules dans l'eau chaude pour les faire détacher, vous les aiderez à ſortir en donnant un coup par le bout avec le plat de la main en les préſentant ſur une aſſiette, & les ſervirez promptement.

DES CERISES.

OBSERVATION.

LEs ceriſes ſont ainſi appellées, parce que les premieres ont été apportées en Italie du tems de Mitridate, d'une Ville de Pont autrefois nommée Ceraſus, d'où elles ont pris leur nom. Nous en avons beaucoup aux environs de Paris, leur Saiſon ordinaire commence quelque fois au mois de Mai juſqu'à la fin de Juillet; il y en a de pluſieurs ſortes, comme les précoces, ſeulement eſtimées pour la nouveauté, les hâtives viennent après, celles à courte queue ſont les meilleures, principalement celles de Montmorency qui ſont les plus groſſes; les guignes, les bigarreaux & les aigriottes ſont compris ſous le nom de ceriſes. De ces trois dernieres eſpeces, le

bigarreau est le plus estimé, parce que sa chair est ferme & croquante, & peut se servir quand il est à demi-rouge ; la guigne, dont il y en a de rouges, de blanches & de noires, n'est ni si ferme, ni de si bon goût que le bigarreau ; l'aigriote est une grosse cerise noire, assez ferme & fort douce, elle doit être bien noire pour être dans sa maturité.

En général, il faut choisir les cerises grosses, bien nourries, bien mûres & succulentes ; c'est un fruit rafraichissant qui appaise la soif, excite l'apétit, pousse par les urines, & estimé propre pour les maux de téte. On croit que les noyaux pris intérieurement sont bons pour chasser la pierre des reins & de la vessie ; l'excès des cerises cause des vents & des coliques, parce qu'elles se corrompent aisément dans l'estomac.

Cerises à oreilles.

Pour faire quatre livres de cerises à oreilles, il faut prendre deux livres de sucre clarifié que vous faites cuire à la grande plume, jettez les cerises dedans pour leur faire prendre trois ou quatre bouillons couverts, vous aurez soin de les bien écumer, il faut les laisser jusqu'au lendemain dans le sirop ; vous au-

rez deux autres livres de ſucre clarifié que vous jetterez dans le ſirop des ceriſes enſuite vous les mettrez égouter, & réduirez le ſirop juſqu'à ce qu'il tombe en nape, vous gliſſez les ceriſes dedans pour leur faire prendre trois ou quatre bouillons couverts; ayez ſoin de les bien écumer, mettez-les dans une terrine avec leur ſirop pour les conſerver tant que vous voudrez; lorſque vous voudrez vous en ſervir, il faut les retirer de leur ſirop pour les ouvrir en deux, & en appliquer deux l'une contre l'autre, & deux autres deſſus, une de chaque côté, enſuite mettez les ſur un tamis pour les faire égouter & ſécher à l'étuve.

Ceriſes à mi-ſucre.

Mettez dans une poële deux livres de ſucre que vous faites cuire à la grande plume, lorſqu'il eſt à ſon dégré de cuiſſon, vous y mettrez quatre livres de ceriſes à qui vous aurez ôté les queues & les noyaux, & leur ferez prendre quatre ou cinq bouillons couverts, enſuite vous les ôtez du feu & les laiſſez dans leur ſirop juſqu'au lendemain que vous les mettez égouter, pour faire recuire le ſirop juſqu'à ce qu'il ſoit revenu à la grande plume, remettez les ceriſes dans

dans le sirop pour leur faire prendre dix huit ou vingt bouillons, ayez soin de les écumer a mesure, ensuite vous les mettez à l'étuve jusqu'au lendemain que vous les retirez de leur sirop pour les mettre égouter sur un tamis; & ensuite sur des ardoises pour les faire sécher à l'étuve.

Cerises liquides à noyau.

Prenez quatre livres de grosses cerises, il faut leur couper les queues par la moitié: faites cuire trois livres de sucre à la grande plume, mettez-y les cerises dedans pour leur faire prendre une douzaine de bouillons couverts, ôtez-les du feu pour les mettre dans une terrine jusqu'au lendemain que vous les augmentez d'une livre de sucre cuit a la grande plume, avec un poisson de jus de groseilles; remettez-les sur le feu pour les rachever & les faire cuire jusqu'à ce que le sirop soit cuit à perlé, ce que vous connoîtrez en prenant du sirop avec deux doigts, & les séparant tous les deux, il se forme un filet qui se soutient sans se rompre; ôtez-les du feu, lorsqu'elles seront un peu réfroidies; vous les mettrez dans les pots.

Cerises framboisées

Ecrasez dans une terrine une livre de framboises, passez-les ensuite dans une étamine pour en exprimer tout le jus, faites cuire quatre livres de sucre à la grande plume, mettez-y le jus de framboises avec trois livres de grosses cerises bien mûres, dont vous aurez coupé la moitié de la queue, faites-les cuire à grand feu au moins huit ou dix bouillons, descendez-les du feu pour les écumer & reposer jusqu'au lendemain, ensuite vous les ferez recuire jusqu'à ce que le sirop soit cuit au perlé comme les précédentes; lorsqu'elles seront à demi froides, vous les mettrez dans les pots.

Cerises aux Quadrilles.

Ayez deux livres de cerises d'égale grosseur; coupez en un peu le bout des queues, & en mettez quatre ensemble que vous attachez avec du fil, mettez-les ensuite dans deux livres de sucre cuit au soufflé. Voyez *Sucre au soufflé*, page 6. Faites leur prendre au moins dix-huit bouillons en les écumant à mesure, versez-les légerement dans une terrine pour les mettre vingt-quatre heures à l'étuve, ensuite vous les mettrez égouter sur un

tamis pour les mettre après sur des feuilles de cuivre, & faire sécher à l'étuve.

Cerises en surtout.

Coupez un peu le bout des queues à une livre de cerises, prenez-en trois autres livres à qui vous ôterez les queues & les noyaux, faites cuire quatre livres de sucre au soufflé, mettez y toutes les cerises pour leur faire prendre une vingtaine de bouillons, ayez soin de les écumer à mesure, vous les mettrez ensuite dans une terrine pour les serrer à l'étuve jusqu'au lendemain que vous les mettrez dans des pots, pour les garder au liquide jusqu'à ce que vous en ayez besoin; lorsque vous voudrez les mettre en surtout, vous les égoutez de leur sirop sur un tamis très-clair, prenez celles qui ont des queues & en appliquez deux ou trois autres dessus du côté de la chair, ayez soin de les bien arrondir & de les mettre à mesure sur des feuilles de cuivre, poudrez-les partout de sucre, & les mettez sécher à l'étuve, le dessus étant sec; mettez-les sur un tamis après les avoir encore poudrées de sucre, & les remettez à l'étuve pour achever de les sécher.

Cerises à l'Eau-de-Vie.

Prenez quatre livres de grosses cerises des plus belles & des plus claires, que vous pourrez trouver, coupez-en les queues à moitié, mettez vos cerises dans une grande bouteille de verre à large goulot; mettez dans une terrine un quarteron de meures, avec un peu de framboises, que vous écrasez & délayez avec un peu de sirop de cerises, passez-les au tamis pour mettre ce jus dans la bouteille avec les cerises; prenez une pinte d'eau de vie, mettez-y fondre deux livres & demie de sucre, lorsque le sucre sera fondu dans l'eau-de vie, vous le mêlerez bien, & le mettrez dans la bouteille, sur les cerises, avec un peu de canelle, bouchez bien la bouteille, pour la garder jusqu'à ce que vous en ayez besoin; dans l'hiver vous vous servez de ces cerises pour les mettre en chemise, au caramel & autre façon.

Cerises au Caramel.

Prenez de grosses cerises, bien choisies & bien mûres, vous leur coupez la queue à moitié, les essuyez, & trempez l'une après l'autre dans un sucre

cuit au caramel, mettez-les à mesure sur une feuille de cuivre frottée légerement avec un peu de bonne huile d'olive, vous vous en servirez pour les dresser comme vous le jugerez à propos : lorsque l'on n'est point dans la saison des cerises, vous prenez de celles que vous avez conservées à l'eau-de-vie, que vous mettez égouter & ressuyer à l'étuve, vous vous en servez de la même façon.

Cerises à la Nompareille.

Ayez de grosses cerises, comme les précédentes, que vous préparez de la même façon, trempez les dans un sucre au cassé, & les poudrez à mesure avec de la nompareille mêlée, il faut les mettre à mesure sur une feuille de cuivre semée de nompareille, vous les dresserez comme celles au caramel.

Cerises en Chemise.

Fouettez un blanc d'œuf, vous en prendrez de la mousse suivant la quantité de cerises que vous voulez employer ; prenez de belles cerises, coupez-en la queue à moitié, & les passez dans cette mousse, roulez-les à mesure dans du sucre fin, soufflez dessus pour qu'il ne reste

point trop de sucre, il faut les mettre à mesure sur un tamis, que vous mettez à l'étuve d'une chaleur douce, jusqu'à ce que vous les serviez.

Cerises filées.

Prenez des cerises confites & tirées au sec, ou des cerises à l'eau-de-vie, séchées à l'étuve, de celles que vous voudrez; coupez-les en petits filets, le plus mince que vous pourrez, vous prenez des feuilles de cuivre, que vous frottez légerement de bonne huile d'olive, semez y dessus les filets de cerises, vous avez du sucre cuit au caramel, trempez-y deux fourchettes tenantes ensemble, pour en prendre le sucre, & le filez légerement sur les cerises, sans les trop charger de sucre, ensuite vous les retournez sur une autre feuille de cuivre aussi frottée d'un peu d'huile, pour en faire autant de l'autre côté.

Compote de Cerises.

Mettez dans une poële un peu d'eau, avec six onces de sucre, que vous faites bouillir, jusqu'à ce qu'il soit prêt d'être en sirop, mettez-y une livre de cerises, les queues coupées par la moitié, & les

faites cuire à grand feu, aux moins dix bouillons, descendez-les du feu pour les écumer, en passant du papier blanc dessus pour enlever l'écume, & les dressez dans le compotier. Dans la nouveauté, que les cerises ne sont pas assez mûres; il faut demie livre de sucre pour livre de cerises.

Conserve de Cerises.

Otez les noyaux à deux livres de cerises que vous mettez dans une poële pour les passer sur le feu, & rendre leur eau, jettez les sur un tamis, en les pressant avec une espatule, ensuite vous remettez sur le feu l'expression que vous en avez tirée, pour la faire dessécher, & réduire à demie livre, faites cuire deux livres de sucre à la plume, mettez-y le marc dessécher, que vous délayez bien avec le sucre, & le travaillerez tout autour de la poële, jusqu'à ce qu'il se forme dessus une petite glacé, versez votre conserve dans un moule de papier; lorsqu'elle sera prise, vous la couperez par tablette à votre usage.

Gelée de Cerises.

Ecrasez dans une terrine six livres de cerises bien mûres, pour en tirer tout le

jus que vous passerez dans une étamine, laissez-le reposer pour le tirer au clair, ensuite vous ferez cuire six livres de sucre au cassé, mettez-y le jus de ces cerises pour le faire cuire avec le sucre, vous aurez soin de l'écumer à mesure, vous laisserez cuire votre gelée jusqu'à ce qu'elle soit entre lissée & perlée, ce que vous connoîtrez, en mettant quelques goutes sur une assiette; quand elle est froide, elle se peut lever entiere avec un couteau, ou lorsqu'elle tombe en nappe en la lévant avec l'écumoire, vous la descendez du feu, & laissez un peu diminuer sa grande chaleur pour la mettre dans les pots, vous passerez du papier blanc dessus, pour ôter la petite écume qui se fait en la versant, & ne la couvrirez que lorsqu'elle sera froide.

Marmelade de Cerises.

Faites cuire à grand feu, & réduire à moitié six livres de cerises bien rouges, dont vous aurez ôté les queues & les noyaux, mettez-les ensuite dans trois livres de sucre cuit à la plume, remuez le sucre & les cerises ensemble avec une espatule, remettez la marmelade sur le feu faire quelques bouillons, jusqu'à ce

que le sirop soit de consistance un peu liquide ; la cuisson faite, vous laissez un peu diminuer la chaleur, avant que de la dresser dans les pots. Lorsque vous l'aurez dressée, vous jetterez un peu de sucre fin par-dessus, si vous voulez.

Massepains de Cerises.

Pilez une livre d'amandes douces échaudées ; lorsqu'elles sont pilées très-fin, mettez-y une demie livre de cerises bien mûres, que vous aurez écrasées & passées au tamis auparavant, repilez les cerises avec les amandes jusqu'à ce qu'elles soient bien incorporées ensemble ; vous avez une livre de sucre cuit à la plume, que vous mêlez avec les amandes & les cerises, mettez le tout dans une poële, sur un feu très-doux, pour faire dessécher la pâte, jusqu'à ce qu'elle quitte la poële, retirez-la pour la mettre sur une feuille, & laisser réfroidir. ensuite vous la remettez dans le mortier avec trois blancs d'œufs frais, repilez encore cette pâte un bon quart d'heure en y ajoutant un peu de sucre fin en la pilant, dressez les massepains de la grandeur & figure que vous jugez à propos, faites-les cuire dans un four très-doux.

Clarequets de cérises.

Ecrasez deux livres de cerises, pour en tirer tout le jus, il faut mesurer ce jus pour y ajouter un tiers de jus de groseilles ; passez le tout à la chausse, faites cuire au cassé autant de sucre que vous avez de jus, mettez-y la décoction pour la faire cuire jusqu'à ce qu'elle tombe en nappe de l'écumoire, & que la nappe tombe nette, vous versez tout de suite votre gelée dans les moules à clarequets. Si par hazard vous aviez manqué votre gelée, ce que vous verrez quatre heures après, si vos clarequets n'étoient point pris, il faudroit les mettre à l'étuve pour les faire prendre.

Ratafiat de Cerises.

Prenez des cerises ; ôtez les noyaux, & les mettez dans une terrine pour les écraser, & les laissez cuver vingt-quatre heures. Ordinairement trois livres de cerises produisent une pinte de jus ; lorsque vous les aurez passées, vous mesurez le jus, & mettez autant d'eau-de-vie que de jus, pinte pour pinte, un quarteron de sucre par pinte, c'est-à-dire, sur une cruche de douze pintes,

trois livres de sucre, & sur cette cruche vous y mettez un panier de framboises à l'usage de Paris ; vous prendrez un cent de meures, que vous ferez fondre avec un peu de votre jus de cerises, aux environs d'une pinte, vous jetterez vos meures sur un tamis après leur avoir fait faire cinq ou six bouillons sur un feu doux pour en tirer tout le jus, vous prendrez le sucre que vous jetterez dans le sirop de meures, pour le faire fondre sans bouillir, & mettrez le tout dans la cruche, vous y ajouterez un morceau de canelle, & boucherez bien la cruche pour laisser infuser six semaines. Il faut observer que les cerises soient bien mûres, sans être gâtées ; toutes les épices que l'on a coutume d'y mettre, ne valent rien pour ce ratafiat.

Autre Ratafiat de Cerises.

Prenez de belles cerises bien mûres sans être gâtées, que vous mettrez dans une terrine avec la moitié de framboises, & un quart de guignes noires, écrasez le tout ensemble avec les mains, ôtez-en les noyaux que vous concassez dans un mortier, & les remettez avec les cerises & framboises, laissez cuver le

tout ensemble pendant quatre ou cinq jours, que vous les passerez dans un tamis, & en presserez bien le marc; vous mesurerez ce jus, sur deux pintes vous y mettrez deux pintes d'eau-de-vie, avec une livre de sucre, & un petit bâton de canelle, mettez votre ratafiat dans une cruche, que vous aurez soin de bien boucher, laissez-le deux mois avant que de le passer à la chausse; lorsqu'il sera bien clair vous le mettrez dans des bouteilles.

Sirop de Cerises.

Faites cuire trois livres de sucre à la grande plume, mettez-y trois livres de cerises bien mûres, sans être gâtées, à qui vous aurez ôté les queues & les noyaux, faites leur prendre une douzaine de bouillons, descendez-les du feu pour les écumer, & les laissez deux heures dans le sucre, ensuite vous les remettez sur le feu pour leur donner encore huit ou dix bouillons, & vous les passerez au tamis sur une terrine; si votre sirop n'a point assez de consistance, faites-lui encore faire quelques bouillons; lorsqu'il sera à demi froid, vous le mettrez dans des bouteilles, pour vous en servir au besoin.

Sirop de Cerises d'une autre façon.

Mettez dans une poële trois livres de cerises à qui vous aurez ôté les queues & les noyaux, avec un demi-septier d'eau; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles ayent jetté toute leur eau, passez-les dans un tamis, prenez trois livres de sucre que vous clarifiez, & faites cuire à la grande plume; mettez le jus de cerises avec le sucre, faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce qu'il soit réduit en sirop un peu fort; lorsqu'il sera à demi froid, vous le mettrez dans des bouteilles.

Autre sirop de Cerises.

Prenez le sirop des cerises qui ont été confites à oreilles, ou de celles qui sont confites pour mettre en surtout; faites-le frémir un peu sur le feu, & vous y ajouterez uu peu de sucre clarifié; lorsqu'il sera froid, vous le mettrez dans des bouteilles.

Vin de Cerises.

Prenez la quantité de cerises que vous jugez à propos de faire du vin de cerises, il vous en faut au moins trois livres

pour une pinte, ôtez les noyaux à toutes vos ceriſes ; mettez-les à part ; vous pilez les ceriſes pour en tirer tout le jus, mettez ce jus dans un baril avec les noyaux bien pilés, & un quarteron de ſucre par pinte de jus; laiſſez-les bouillir comme du vin pendant quinze jours ou trois ſemaines, ayez ſoin de le remplir à meſure avec du jus de ceriſes, enſuite vous couvrez le bondon avec une feuille de vigne & du ſable autour ; lorſqu'il ne bout plus, vous le bouchez à forfait juſqu'à ce que vous le tiriez au clair dans des bouteilles.

Vin de Ceriſes d'une autre façon.

Sur vingt livres de ceriſes vous y mettrez quatre livres de groſeilles, ôtez les noyaux des ceriſes que vous pilez très-fin, & les mettez avec les groſeilles & ceriſes ; écraſez bien le tout enſemble, & le mettez dans un baril avec un quarteron de ſucre par pinte de jus, faites-le bouillir comme le précédent pendant quinze jours ou trois ſemaines, enſuite vous y ajouterez un demi-ſeptier d'eſprit de vin, un peu de coriandre & de la canelle, lorſqu'il ne bouillira plus, vous le boucherez juſqu'à ce que vous le paſſiez au clair

Suc de Cerises.

Prenez la quantité de cerises que vous jugerez à propos, ôtez les queues & les noyaux, mettez les cerises dans une toile neuve que vous mettez après dans une presse pour en tirer toute l'expression du jus des cerises, que vous mettez dans une bouteille, & l'exposerez au soleil pendant deux jours pour le laisser rasseoir; le marc étant descendu au fond de la bouteille, vous le versez en douceur dans la chausse pour le tirer au clair, vous le mettrez dans des bouteilles pour le garder, en couvrant la superficie avec de bonne huile d'olive, vous vous servez de ce suc pour ce que vous jugez à propos hors la saison; lorsque vous voulez vous en servir, vous enleverez l'huile en y trempant du coton, vous aurez soin de le tenir dans un endroit chaud pour le conserver.

Pâte de Cerises.

Ayez quatre livres de cerises bien mûres sans être tachées, faites leur prendre sept ou huit bouillons sur le feu, & les passez au travers d'un tamis, en les pressant fort avec une espatule, ensuite vous prendrez tout ce qui aura

passé pour le remettre sur le feu, & le faire dessécher; faites cuire deux livres de sucre à la grande plume, mettez y les cerises dessécher pour les bien délayer avec l'espatule, jusqu'à ce qu'elles soient bien mélées, & d'un beau rouge, dressez dans les moules à pâtes, que vous mettez sécher à l'étuve.

Glaces de Cerises.

Pour faire une pinte de glace de cerises, vous écraserez dans une terrine une livre & démie de cerises, après avoir ôté les queues & les noyaux, mettez y trois demi septiers d'eau que vous battez bien avec les cerises, ensuite vous les passerez dans un tamis, & vous y ajouterez une demie livre de sucre; lorsque le sucre sera fondu, vous mettrez cette eau dans une salbotiere pour faire prendre à la glace, comme il sera dit à l'article des Glaces.

DE L'ÉTÉ.

L'ÉTÉ nous présente des fruits dans leur maturité, & nous annonce l'abondance de la Saison qui la suit pour ceux qui ne le sont pas. Durant les mois de Juin, Juillet & Août qu'il comprend, il nous fournit encore des fraises & framboises, les cerises de toutes especes, les groseilles, les figues, la fleur d'orange, la fleur de jasmin, les abricots, les pêches & les prunes de toutes especes, des poires de plusieurs especes, la pomme calleville d'Eté, les melons; premierement, ceux des environs de Paris, & ensuite ceux d'Amboise & de Langeais, les cerneaux, les meures, les noix nouvelles & les premiers raisins.

Dans cette Saison les eaux glacées sont le plus en usage, tant par la chaleur qui engage à se rafraîchir, que pour la maturité des fruits qui sont dans leur bonté. On est encore occupé à confire des cerises de différentes façons; comme à oreilles, à mi-sucre, au liquide, à noyaux, aux quadrilles, en surtout, à l'eau-de-vie, en chemise, à faire des

marmelades, des pâtes, des clarequets, des massepains, des ratafiats, des sirops, des pâtes, des gelées, des glaces, des compotes & du vin de cerises. Pour les abricots, on en confit au liquide, au sec, en surtout; on en met à l'eau-de-vie, en compote, à oreilles; en marmelade, en pâte, en conserve; l'on en fait des canellons, des glaces, des fruits glacés, des sirops. La fleur d'orange, l'on en fait des sucres candi, de praliné, des clarequets, des gâteaux, des pâtes, des ratafiats, des massepains; l'on en fait confire au liquide, au sec, & autres façons qui seront marquées à leur article. Les pêches se conservent & se mettent en compote, à l'eau-de-vie; l'on en fait des glaces, des canellons, des fruits glacés, des marmelades, des pâtes. Les meures se servent crues & sont employées à faire des sirops, à confire au liquide & au sec. Les prunes se servent crues & se mettent en compote, en marmelade, en clarequets; l'on en fait confire pour garder; les poires se servent crues, en compote, ou de glacées; on en fait des marmelades, des pâtes; l'on en met à l'eau-de-vie, des confites, & différentes façons qui seront marquées à leur article. Les figues se servent crues, ou

glacées avec le sucre en poudre; on en confit des seches pour les garder. Les pommes qui commencent à paroître se servent ordinairement en compotes. Les noix nouvelles se servent crues, on en confit au liquide pour les tirer au sec dans le courant de l'année.

Dans cette saison, nous avons pour fleurs, la Lavande, la fleur de Sureau, des Anemones simples, toutes sortes de beaux œillets, les pieds-d'Alouettes, la Tubéreuse, le Jasmin, les Capucines, les Roses de toutes especes, beaucoup d'autres fleurs, & des feuilles de vigne.

En salades, nous avons la Laitue de Bellegarde, les Royales, les Capucines, les Impériales, les Perpignanes, les Laitues Romaines, la Rouge de Siléfie, la Laitue de Gènes, les Chicons rouges, blancs & verds, la chicorée, & toutes sortes de fournitures.

DU JASMIN.

Observation.

LE Jasmin est un arbrisseau qui jette du sarment comme la vigne, ses fleurs viennent au bout des branches, menues, longuettes, blanches, faites comme de petits lys, dont l'odeur est extrêmement agréable ; l'on en trouve dans beaucoup de jardins. Il fleurit sur la fin de Mai, en Juin & Juillet. On en tire une huile qui est bonne contre les douleurs froides des jointures & des nerfs.

Conserve de Jasmin.

Mettez dans un mortier un quarteron de fleurs de jasmin, bien épluchées, que vous pilez très-fin en l'arrosant de deux ou trois goutes de jus de citron ; faites cuire deux livres de sucre à la grande plume, ôtez-le du feu; lorsqu'il sera à moitié froid, mettez-y la fleur de Jasmin pilée ; que vous délayez bien avec le sucre, en le battant avec une cuilliere; ensuite vous la dres-

ſez dans les moules ; lorſqu'elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Glace de Jaſmin.

Pilez très-fin une poignée de fleurs de Jaſmin épluchées, enſuite vous les retirez du mortier pour les mettre dans une pinte d'eau, avec une demie livre de ſucre, battez bien le tout enſemble ; lorſque le ſucre ſera fondu, vous le paſſerez dans un tamis bien ſerré ; mettez-le dans une ſalbotiere, pour le faire prendre à la glace, comme il ſera expliqué à l'article des Glaces.

Dragées de Jaſmin.

Faites fondre de la gomme adragante, avec un peu d'eau, en la tournant quelque fois juſqu'à ce qu'elle ſoit fondue ; paſſez dans un tamis fin, pour en former une pâte, avec de la marmelade de jaſmin, & de la poudre de racine d'Iris, que vous mettez enſemble dans un mortier, pour les piler, en y mettant de tems en tems du ſucre fin, juſqu'à ce que la pâte ſoit maniable ; retirez-la du mortier pour la mettre ſur une table, avec du ſucre fin ; enſuite vous en prenez des petits mor-

ceaux de la groſſeur d'un pois, que vous roulez dans la paume de la main gauche, avec le pouce de la main droite, pour en former de petits ronds; votre pâte étant travaillée de cette façon, vous la mettez ſur un tamis pour la faire ſécher à l'étuve pendant ſix jours; enſuite vous finiſſez vos dragées dans une poële à proviſion, comme il eſt expliqué *page* 20: à meſure que vous avez mis une couche à la dragée, & qu'elle eſt ſéchée, vous y remettez encore du ſucre cuit au liſſé, & continuez de cette façon, juſqu'à ce qu'elles ſoient aſſez groſſes.

Marmelade de Jaſmin.

Prenez une demie livre de fleurs de jaſmin épluchées, que vous pilez très-fin dans un mortier; paſſez les enſuite dans un tamis, en les preſſant fort avec une eſpatule, juſqu'à ce que le tout ſoit paſſé; faites cuire une livre & demie de ſucre à la grande plume; délayez-y peu à peu, pendant qu'il eſt chaud, le jaſmin que vous avez paſſé au tamis; enſuite vous mettrez la marmelade dans les pots.

Fleurs de Jaſmin confites.

Ayez de beaux jaſmins épanouis,

coupez-en les trois quarts des queues; & laissez les fleurs entieres, faites cuire du sucre au grand lissé; ôtez-le du feu, mettez y les fleurs de jasmin, sans les laver, vous les laisserez dans le sucre jusqu'au lendemain, que vous leur donnerez une douzaine de bouillons, jusqu'à ce que le sucre soit cuit à la petite plume, laissez réfroidir & versez dans les pots. Si vous ne voulez confire que la feuille de la fleur, vous ôterez les queues, & éplucherez les feuilles pour les confire de la même façon.

Pastilles ou Ingrédiens de Jasmin.

Prenez un quarteron de jasmin, que vous mettez infuser dans un peu d'eau bouillante, que vous mettrez à l'étuve jusqu'au lendemain, passez ensuite votre eau de jasmin dans une serviette, en la pressant fort, pour en exprimer tout le suc; vous vous servirez de cette décoction pour faire tremper deux gros de gomme adragante; lorsqu'elle sera fondue, vous la passerez dans une serviette en la pressant, pour n'en rien perdre; mettez cette eau dans un mortier avec du sucre fin; pilez le tout ensemble, en y ajoutant de tems en tems du sucre fin; jusqu'à ce que vous ayez une pâte

maniable ; enſuite vous retirerez cette pâte pour en former des paſtilles ou des petits coquillages, de telles eſpeces & figures que vous voudrez, ou des grains de bled, de caffé, & autres ingrédiens.

Sirop de Jaſmin.

Faites bouillir une chopine d'eau ; vous avez une demie livre de fleurs de jaſmin épluchées, que vous mettez dans une terrine ; verſez votre eau bouillante deſſus, vous mettrez une aſſiette deſſus le jaſmin, pour le faire enfoncer dans l'eau, pour qu'il puiſſe tremper dedans ; mettez la terrine à l'étuve juſqu'au lendemain ; faites clarifier cinq livres de ſucre, que vous ferez cuire au caſſé ; paſſez votre jaſmin dans une ſerviette, en preſſant doucement pour qu'il rende ſon parfum ; il faut mettre cette décoction de jaſmin dans le ſucre ; mettez le tout enſemble ſur le feu ſans le faire bouillir, ſeulement pour que l'eau puiſſe prendre corps avec le ſucre ; enſuite vous le verſerez dans une terrine, que vous mettrez à l'étuve pendant trois ou quatre jours ; il faut entretenir l'étuve de feu avec la même chaleur que pour un candi : vous

verrez

verrez de tems en tems avec une cuillere à votre sirop; pour être fini, il faut qu'il soit au perlé; alors vous l'ôterez de l'étuve pour le mettre réfroidir, & ensuite dans des bouteilles.

Sable de Jasmin.

Ayez un quarteron de belles fleurs de jasmin, épluchées & point lavées, que vous mettez dans un mortier, pour piler très fin; ensuite vous mettez cette fleur dans une demie livre de sucre cuit à la grande plume; il faut bien la travailler avec le sucre, en la remuant beaucoup avec l'espatule, jusqu'à ce qu'elle soit bien incorporée avec le sucre, & que le sucre soit pris & réfroidi; vous le passez au travers d'un tamis pour en former du sable, & vous vous en servirez pour former des parterres sur des crystaux.

Candi de Jasmin.

Prenez de la fleur de jasmin épluchée, vous faites cuire du sucre à la plume, que vous mettez dans le moule à candi, lorsqu'il sera à moitié réfroidi, vous y mettrez la fleur de jasmin, que vous enfoncerez doucement & également dans le sucre, avec une four-

chette : mettez sur votre candi une grille faite pour le moule, & l'appuyerez en mettant un poids dessus ; mettez aux quatre coins des petits bâtons blancs, secs que vous enfoncez dans le sucre ; mettez votre candi à l'étuve pendant vingt-quatre heures, que vous entretenez de feu également ; vous verrez si votre candi est fait en retirant les petits bâtons ; s'ils font le diamant également par-dessus, alors vous égouterez votre candi en penchant le moule par un coin, laissez-le égouter pendant deux heures, ensuite vous renversez le moule sur une feuille de papier blanc, en appuyant un peu fort & également.

Gâteau de Jasmin.

Faites un moule de papier de la grandeur que vous voulez faire le gâteau, prenez une demie livre de fleurs de jasmin bien épluchées que vous mettez dans une livre de sucre cuit à la grande plume, travaillez-les promptement sur le feu avec une espatule ; lorsque le sucre commence à monter, & que vous êtes prêt à le verser dans le moule, mettez-y promptement un peu de blanc d'œuf battu avec du sucre en poudre, qui ne soit pas trop liquide, ce qui contribuera beaucoup,

à faire monter le gâteau; versez-le promptement dans le moule, & tenez dessus le cul de la poële chaud à une certaine distance, ce qui fait encore monter le gâteau.

Pâte de Jasmin.

Pilez très-fin dans un mortier une demie livre de fleurs de Jasmin épluchées, ensuite vous la mettez sur une assiette pour la délayer avec quatre cuillerées de marmelade de pommes; faites cuire une livre de sucre à la grande plume, mettez-y la marmelade délayée avec les fleurs, mêlez bien le tout ensemble, & faites cuire une douzaine de bouillons: votre pâte étant cuite, vous la dressez dans les moules à pâte posés sur des feuilles de cuivre; glacez tout le dessus avec du sucre en poudre que vous faites tomber avec le tamis, & les mettez sécher à l'étuve.

Bouquets de Jasmin au sec.

Il faut prendre de belles fleurs de jasmin bien épanouies avec leurs queues; que vous coupez à moitié, si elles sont trop longues, mettez-en trois ou quatre ensemble que vous attachez avec un peu de fil; trempez par-tout chaque bou-

quet dans un ſucre cuit au petit liſſé, & à demi froid ; mettez-les à meſure égouter ſur un tamis, & les poudrez par-tout avec du ſucre très-fin ; remettez-les à meſure ſur un autre tamis, & que les fleurs y ſoient placées de façon qu'elles reſtent bien épanouies ; faites-les ſécher à l'étuve, & les conſerverez dans un endroit ſec ; ſerrez-les dans des boëtes garnies de papier blanc.

Jaſmin en chemiſe.

Prenez des fleurs de jaſmin entieres, bien épanouies, ôtez-en les queues, & les trempez dans un blanc d'œuf fouetté en mouſſe, il faut enſuite les rouler dans un ſucre fin, & les mettre à meſure ſur des feuilles de papier blanc poſées ſur un tamis, pour les mettre ſécher à l'étuve ; lorſqu'elles ſeront ſéches, vous vous en ſervirez pour les deſſeins que vous jugerez à propos.

Biſcuits de Jaſmin.

Mettez dans une terrine une cuillerée de marmelade de jaſmin avec quatre jaunes d'œufs frais (dont vous mettrez les blancs à part) & une demie livre de ſucre en poudre ; battez bien le tout enſemble avec une ou deux eſpatules,

jusqu'à ce que le sucre soit bien incorporé avec le reste; ensuite vous prenez les quatre blancs d'œufs que vous avez mis à part avec encore deux autres que vous y ajoutez, que vous fouettez en neige, ensuite vous mêlez les blancs avec les jaunes & le sucre, que vous remuez ensemble avec le fouet, & y ajoûtez tout de suite quatre onces de farine que vous passez au tamis, & la faites tomber légerement dans la terrine en remuant toujours avec le fouet; le tout étant mêlé ensemble, vous dressez les biscuits dans des moules de papier que vous avez beurés auparavant, & jettez sur les biscuits un peu de sucre fin pour les glacer, mettez-les cuire au four d'une chaleur douce.

DE LA FLEUR D'ORANGE

Observation.

LA Fleur d'Orange est beaucoup employée dans les ouvrages d'Office pour son bon goût & son odeur agréable; il faut la choisir fraîche cueillie, belle & bien blanche; son usage modéré réjouit le cœur, aide à la digestion, &

fortifie l'estomac. L'excès rend la bile âcre, & échauffe beaucoup.

Conserve de fleurs d'Orange.

Epluchez de la fleur d'orange pour n'en prendre que la feuille, pesez-en un quarteron que vous hachez seulement de trois ou quatre coups de couteau, & la mettez sur une assiette; pressez-y un jus de citron pour la conserver blanche, ensuite vous ferez cuire une livre de sucre à la grande plume, mettez-y la fleur d'Orange, & la travaillez avec l'espatule sans remettre la poële sur le feu, en remuant toujours jusqu'à ce que le sucre blanchisse autour de la poële, que vous versez votre conserve dans un moule de papier que vous avez tout prêt; lorsqu'elle sera froide & bien prise; vous la couperez par tablettes à votre usage.

Eau de Fleurs d'Orange simple & double.

Prenez de la fleur d'orange nouvellement cueillie, n'en ôtez que les queues, & la mettez infuser dans de l'eau tiede & très-claire pendant cinq ou six heures à l'étuve dans un pot bien couvert, vous mettrez la quantité de fleurs d'orange que vous jugerez à propos, suivant que vous la voulez forte; pour la

faire bonne, il faut deux livres pour une pinte d'eau, ensuite vous mettez le tout dans l'alambic pour la faire distiler comme il est dit à l'article de la distilation. Pour la faire double, vous prenez l'eau de fleurs distilée comme la précédente, que vous faites tiédir, & y remettez de la fleur d'orange pour la faire infuser dans un pot bien couvert, que vous mettez à l'étuve du soir au lendemain, & la remettez ensuite dans l'alambic pour la faire distiler une seconde fois.

Eau clairette de Fleurs d'Orange.

Faites infuser pendant trois semaines dans une cruche bien bouchée, trois demi-septiers d'eau de fleurs d'orange, avec une demie livre de sucre, trois demi-septier de bonne eau-de-vie; mettez-y aussi un peu de canelle avec une demie poignée de coriandre, que vous concassez ensemble; lorsque vous aurez bien bouché la cruche, vous la tenez dans un endroit chaud, & vous aurez soin de la remuer tous les jours jusqu'à ce que vous passiez votre liqueur à la chausse, & la mettrez ensuite dans des bouteilles.

Glace de Fleurs d'Orange.

Epluchez de la fleur d'orange pour n'en prendre que les feuilles, mettez-en une bonne poignée dans un mortier pour la piler très-fine, enſuite vous la retirez pour la délayer dans une pinte d'eau tiede; mettez-y une demie livre de ſucre, lorſque le ſucre ſera fondu, battez l'eau trois ou quatre fois en la verſant d'un pot à un autre; paſſez-la dans un tamis ſerré pour la mettre dans une ſalbotiere & la faire prendre, comme il eſt dit à l'article des Glaces.

Fleurs d'Orange confites au liquide.

Epluchez de la fleur d'orange, la quantité que vous jugerez à propos, n'en prenez que les feuilles, mettez-les dans une eau bouillante, & les faites bouillir juſqu'à ce qu'elles ſoient tendres ſous les doigts; avant que de la retirer, vous y mettez un once d'alun pilé, pour la rendre blanche, enſuite vous avez une autre eau auſſi bouillante où vous preſſez un grand jus de citron, mettez-y tout de ſuite la fleur d'orange pour racheve de la faire blanchir juſqu'à ce qu'elle s'écraſe facilement ſous les doigts, vous la retirerez dans de l'eau fraîche, où vous

preſſerez auſſi le jus d'un citron pour tenir blanche la fleur d'orange. Prenez quatre livres de ſucre pour une livre de fleur d'orange, que vous mettez clarifier; après qu'il ſera ôté du feu, laiſſez diminuer ſa chaleur juſqu'à ce qu'il ne ſoit que tiede, mettez-y la fleur d'orange que vous aurez mis égouter auparavant, laiſſez-la dans le ſucre juſqu'au lendemain, que vous la mettrez ſur un égoutoir, & mettrez le ſucre dans une poële, & le ferez cuire au petit liſſé; remettez la fleur d'orange dans la terrine, laiſſez réfroidir le ſucre juſqu'à ce qu'il ne ſoit que tiede, & le verſez ſur la fleur d'orange, & la laiſſerez encore dans le ſucre juſqu'au lendemain, que vous remettez le ſucre dans une poële, pour le faire recuire juſqu'à ce qu'il ſoit au grand perlé: vous l'ôtez du feu, & ne le mettez dans la fleur d'orange que quand il ſera tiede, enſuite vous mettez votre confiture dans les pots, & la couvrirez lorſqu'elle ſera tout à fait froide. Il faut obſerver que la fleur d'orange, après avoir été blanchie à l'eau bouillante, ne doit plus être remiſe ſur le feu.

Eſprit d'eau de Fleurs d'Orange.

Prenez de la belle fleur d'orange, la

feuille la plus large que vous pourrez; lorsqu'elle sera épluchée, vous pesez une livre des feuilles, que vous enfilez toutes avec une aiguille & du fil, en forme de chapelet, qu'elles soient bien serrées l'une contre l'autre, & laissez passer des grands bouts de fil pour les passer tout au travers d'un grand bouchon de liege avec une grosse aiguille à tête, & les arrêtez par-dessus avec des nœuds; ce bouchon est destiné pour boucher une grande bouteille de verre à grand goulot; mettez toutes les fleurs d'orange dans cette bouteille, il ne faut pas qu'elles touchent en aucune façon au verre, & qu'elles restent suspendues en tenant au bouchon; ensuite vous mettez un parchemin mouillé sur la bouteille que vous ficelez; mettez-la au soleil du midi; la fleur d'orange jette son eau dans la bouteille, & la fleur devient comme grillée; vous en tirez la liqueur qu'elle aura rendue pour la mettre dans de petites fioles bien bouchées, pour vous en servir au besoin, vous en ferez de cette façon telle quantité que vous voudrez. Au défaut du soleil, vous pouvez la mettre à l'étuve avec un feu moderé.

Fleurs d'Oranges confites au sec.

Après avoir confi les fleurs d'orange, comme celles qui sont au liquide, vous les laissez dans leur sirop jusqu'au lendemain, que vous les retirez pour les mettre égouter sur des feuilles de cuivre, & les poudrez par-tout avec du sucre fin, que vous jettez par-dessus avec un sucrier ; mettez-les sécher à l'étuve pour les conserver dans une boëte dans un endroit sec, pour le mieux ; lorsque vous en avez besoin, vous prenez de celles qui sont confites au liquide, vous mettez le pot dans de l'eau chaude pour faire liquéfier le sirop ; retirez en la fleur, que vous mettez égouter, & poudrez de sucre pour la faire sécher à l'étuve.

Fleurs d'Orange au Candi.

Prenez une demie livre de fleurs d'orange que vous épluchez, n'en prenez que la feuille ; faites cuire une livre de sucre au soufflé ; en l'ôtant du feu, vous y mettez la fleur d'orange pour la laisser dans le sucre un bon quart d'heure, pour lui donner le tems de jetter son eau, ensuite vous la mettez sur le feu pour la faire cuire avec le sucre, jusqu'à ce que le sucre soit revenu au soufflé ;

ôtez-le du feu, & le laissez réfroidir à moitié avant que de le verser dans le moule à candi, pour le mettre à l'étuve jusqu'à ce qu'il soit candi; pour connoître s'il est comme il faut avant que de le retirer du moule, vous mettrez un petit bâton blanc à chaque coin du moule que vous enfoncez jusqu'au fond; lorsque vous jugerez que votre candi est pris, vous retirerez les petits bâtons, & vous verrez s'ils font le diamant dessus & également; alors vous égouterez votre candi en penchant le moule par le coin, que vous laissez égouter pendant deux heures, & ensuite le renverserez sur une feuille de papier blanc.

Candi de Fleurs d'Orange d'une autre façon.

Mettez une demie livre de fleurs d'orange dans une livre de sucre cuit à la grande plume, donnez lui deux ou trois bouillons, & l'ôtez du feu; lorsque le sucre sera réfroidi aux trois quarts, vous en retirez la fleur d'orange pour la mettre égouter, & faire sécher à l'étuve; remettez le sucre sur le feu pour le faire recuire à la grande plume; & le versez dans le moule à candi; lorsqu'il sera à moitié froid, mettez-y la fleur d'orange

que vous avez fait sécher à l'étuve, que vous enfoncez légerement & également avec une fourchette; mettez dessus une grille à candi faite pour le moule, avec un poids dessus pour l'appuyer; mettez le moule à l'étuve, que vous entretenez de feu également, jusqu'à ce que votre candi soit fini; pour vous y connoître, vous observerez les mêmes choses que pour le candi précédent.

Fleurs d'Orange filées.

Prenez de la fleur d'orange confite au sec, que vous semez sur des feuilles de cuivre frottées légerement de bonne huile d'olive; vous avez du sucre cuit au caramel, que vous tenez chaudement sur un petit feu, trempez dedans deux fourchettes pour en prendre le sucre, que vous filez à mesure sur la fleur d'orange sans la trop charger de sucre, ensuite vous la retournerez sur une autre feuille de cuivre, aussi frottée d'huile, pour en faire autant de l'autre côté.

Fleurs d'orange pralinées.

Prenez deux livres de fleurs d'orange épluchées, clarifiez deux livres de sucre que vous faites cuire au cassé, jettez la fleur d'orange dans le sucre; quand elle

aura fait un bouillon, vous la remuerez avec l'eſpatule juſqu'à ce que le ſucre ſoit à la petite plume, alors vous l'ôtez du feu pour la praliner, c'eſt à-dire, de la remuer toujours avec l'eſpatule juſqu'à ce que le ſucre devienne en poudre ; vous jetterez votre fleur d'orange ſur un tamis poſé ſur un plat, pour en recevoir le ſucre qui paſſera au travers; vous la ferez ſécher à l'étuve, vous en enleverez bien le ſucre en la repaſſant ſur le tamis, & la conſerverez dans un coffret à l'étuve, ou dans un endroit ſec. Cette fleur d'orange peut vous ſervir l'Hyver pour mettre au candi, l'on peut ſe ſervir du même ſucre pour en praliner d'autre, elle en ſera plus brune, mais elle n'en ſera pas moins bonne.

Marmelade de Fleurs d'Orange.

Ayez une livre de fleurs d'orange épluchée, mettez-la dans l'eau bouillante, & la faites blanchir deux ou trois bouillons ; avant que de la retirer, vous y jetterez un peu d'alun pour la rendre blanche ; ayez d'autre eau ſur le feu, lorſqu'elle bouillira, vous y preſſerez un grand jus de citron, & y mettrez votre fleur d'orange, pour lui faire prendre deux ou trois bouillons juſqu'à ce qu'elle

commence à fléchir sous les doigts, que vous la retirez dans de l'eau fraîche, où vous avez pressé un jus de citron; laissez-la une demie heure dans cette eau, & la remettez encore dans une autre eau de citron comme la précédente; vous prenez deux livres & demie de sucre que vous clarifiez, & le faites cuire au petit soufflé; vous égouterez la fleur d'orange, que vous presserez bien dans une serviette pour en faire sortir l'eau: il faut la piler dans un mortier, & la mettre dans une poële sur un feu doux, & vous verserez très doucement le sucre à huit ou dix fois, afin de la bien délayer, vous observerez qu'il ne faut pas seulement qu'elle frémisse, & la mettrez tout de suite dans les pots; lorsqu'elle sera froide, vous y poudrerez un peu de sucre fin par-dessus, & les couvrirez à l'ordinaire.

Clarequets de Fleurs d'orange.

Mettez dans une poële une douzaine de pommes de reinette, coupées par tranches, avec une chopine d'eau, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade, & les passez dans un tamis pour en tirer la décoction: mettez dans la décoction des pommes,

deux cuillerées de marmelade de fleurs d'orange, que vous délayez bien ensemble; remettez-les sur le feu, avec un peu d'eau pour leur faire faire deux ou trois bouillons, & les passez au travers d'une serviette mouillée; vous mesurerez votre décoction, & mettrez autant de sucre clarifié, que vous ferez cuire au cassé, ensuite vous mettrez votre décoction dans le sucre, faites cuire votre gelée, & vous verrez avec une cuilliere d'argent; quand elle tombera en nape, & qu'elle quittera net, vous l'ôterez du feu, & l'écumerez bien, versez ensuite dans les moules à clarequets, que vous mettrez à l'étuve, pour les faire prendre.

Pommade à la Fleur d'orange.

Il faut prendre tout le jaune de la fleur d'orange, qu'il faut éplucher avec autant de soin que la fleur d'orange même, il en faut deux livres pour livre de panne de porc mâle; vous prenez de la panne de porc mâle, que vous ratissez avec un couteau sur une feuille de papier; lorsque vous l'avez ratissée, vous la mettez dans une terrine neuve bien vernie, vous y jettez pour la premiere fois une demie livre

d'épluchures de Fleurs d'orange, sur deux livres de panne, que vous faites bouillir pendant un quart d'heure; ensuite vous la retirez de dessus le feu, vous la laissez figer, & le lendemain vous la remettez sur le feu; après avoir fait trois ou quatre bouillons, vous la retirez, & la passez dans un torchon neuf, qui vous durera pendant tout le tems que votre pommade sera à faire: pour la seconde fois, vous la ferez boullir une douzaine de bouillons, en y mettant autant d'épluchures; ensuite vous la laisserez réfroidir jusqu'à ce que vous ayez d'autres épluchures à y mettre; elle ne doit plus aller sur le feu qu'une seule fois pour la passer, après vous la remettrez à l'étuve, au premier étage, avec un grand feu; vous observerez cette façon jusqu'à la concurrence des quatre livres d'épluchures qu'il vous faut. La pommade de jasmin, & celle de jonquille se font de même.

Pastilles ou Ingrédiens de Fleurs d'Orange.

Faites tremper une demie once de gomme adragante, avec une cuillerée d'eau de fleurs d'orange, & un verre

d'eau, prenez une pincée de fleurs d'orange pralinées, si vous n'êtes point dans la saison d'en avoir de la nouvelle, hachez-la très-fin, & la mettez dans un mortier, avec la gomme adragante fondue, que vous passez au travers d'une serviette, & la pressez pour qu'il ne reste rien; mettez-y peu à peu une livre de sucre passé au tambour, à mesure que vous pilez, jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable, pour en former des pastilles de telle grandeur & figure que vous voulez, ou des ingrédiens, comme grains de bled, petits pois, grains de caffé, clous de gérofle, & autres différens petits coquillages.

Gâteau à la Fleur d'Orange.

Pesez une demie livre de feuilles de fleurs d'orange, faites cuire à la grande plume deux livres de sucre; mettez y la fleur d'orange pour la faire bouillir, & jetter son eau; continuez de faire bouillir le sucre avec la fleur d'orange, jusqu'à ce qu'il soit revenu à la grande plume; alors il faut travailler promptement le sucre avec l'espatule, en frottant au milieu, & tout autour de la poële, jusqu'à ce qu'il commence à monter; mettez-y tout de suite un peu

de blanc d'œuf délayé avec du sucre fin, sans être trop liquide, que vous avez tout prêt: il faut le mêler promptement dans le sucre, & verser dans le moment le gâteau dans le moule de papier, tenez le cul de la poële chaud à une certaine distance du gâteau, ce qui contribue à le faire monter, & à le glacer, ainsi que le blanc d'œuf que vous mettez dedans.

Gâteau de Fleurs d'Orange grillées.

Mettez dans une poële une petite poignée de sucre en poudre que vous mettez sur le feu pour le faire griller; ensuite vous mettrez dans cette même poële une livre de sucre avec de l'eau, que vous ferez cuire à la grande plume, mettez-y un quarteron de fleurs d'orange grillées; faites cuire sur le feu, en le travaillant toujours avec l'espatule, jusqu'à ce qu'il commence à monter, que vous y mettez du blanc d'œuf, comme au précédent, & le finissez de même.

Gâteau de Fleurs d'Orange pralinées.

Prenez une demie livre de fleurs d'orange pralinées, que vous mettez dans une livre & demie de sucre cuit

à la grande plume; faites bouillir seulement un bouillon, en le travaillant toujours avec une espatule; lorsqu'il commence à monter, vous avez tout prêt un peu de blanc d'œuf délayé avec du sucre fin, sans être trop liquide, que vous mettez dedans, & le mêlez promptement dans le gâteau; il faut le verser tout de suite dans le moule de papier; vous tiendrez le cul de la poële chaud sur le gâteau, à une certaine distance, pour le faire monter & glacer.

Essence de Fleurs d'Orange.

Ayez de la fleur d'orange la quantité que vous jugerez à propos, qu'elle soit bien épanouie; mettez-la sans l'éplucher dans une grande bouteille de verre à large goulot, avec deux fois autant pesant de sucre en poudre, que vous mêlez bien ensemble; bouchez la bouteille avec un bouchon de liége & un parchemin mouillé; ensuite vous mettez la bouteille à la cave pendant deux jours & deux nuits; vous la retirez pour la mettre autant de tems à l'étuve, avec une chaleur modérée; ensuite vous la passerez dans un tamis sans la presser, pour la mettre dans des petites bouteilles, que vous aurez soin de bien

boucher. Cette eſſence peut vous ſervir à donner le goût de fleurs d'orange à des liqueurs & divers ouvrages d'Office.

Pâte de Fleurs d'Orange.

Epluchez une livre de fleurs d'orange pour n'en prendre que les feuilles ; mettez-les dans de l'eau bouillante pour les faire blanchir juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts, que vous les retirez dans de l'eau fraîche ; enſuite vous mettez de l'eau fraîche dans un autre vaiſſeau, où vous preſſez le jus entier d'un gros citron ; mettez-y la fleur d'orange, pour la laiſſer trois heures dans cette eau de citron ; enſuite vous la retirez pour l'égouter ſur un tamis, & la bien preſſer dans une ſerviette ; il faut la piler tout de ſuite dans un mortier, de crainte qu'elle ne noirciſſe ; faites cuire cinq quarterons de ſucre au ſouflé ; mettez-y la fleur d'orange pilée, que vous délayez bien enſemble, en les travaillant avec l'eſpatule, & la dreſſez dans les moules à pâte, poſés ſur des feuilles de cuivre ; mettez à l'étuve pour la faire ſécher.

Massepains de Fleurs d'Orange.

Pilez très-fin une demie-livre d'amandes douces, que vous arrosez en les pilant, pour qu'elles ne tournent pas en huile, avec de l'eau de fleurs d'orange; lorsqu'elles seront pilées vous ferez cuire une demie livre de sucre à la grande plume; mettez-y les amandes avec deux cuillerées de marmelade de fleurs d'orange, que vous remuez bien avec une espatule, en les remettant sur un très-petit feu, pour faire dessécher la pâte, jusqu'à ce qu'elle ne tienne plus aux doigts en les appuyant contre; mettez votre pâte sur une feuille de papier, avec du sucre fin dessus & dessous, pour l'abattre de l'épaisseur de deux écus, vous en formerez des massepains de la grandeur & figure que vous voudrez; faites les cuire dans un four doux, sur des feuilles de cuivre; lorsqu'ils seront cuits, glacez tout le dessus avec une glace faite avec la moitié d'un blanc d'œuf, un peu de jus de citron, de l'eau de fleurs d'orange & du sucre fin passé au tambour, remettez-les au four pour faire sécher la glace.

Macarons liquides de Fleurs d'Orange.

Echaudez une demie livre d'amandes douces, que vous pilez très-fin, & les arrosez avec un blanc d'œuf, en le mettant à plusieurs fois en les pilant, pour qu'elles ne tournent pas en huile; ensuite vous les mettez dans une terrine, avec une demie livre de sucre en poudre, que vous battez avec les amandes, jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés ensemble, vous y ajouterez quatre blancs d'œufs fouettés, que vous battez encore avec les amandes & le sucre, dressez vos macarons sur une feuille de papier, de la grosseur d'une noix; faites à chacun un petit trou dans le milieu, pour y mettre gros comme une noisette de la marmelade de fleurs d'orange; couvrez le dessus comme le dessous, sans que la marmelade paroisse, faites-les cuire dans un four doux: lorsqu'ils seront cuits, glacez-le dessus d'une glace blanche, faite avec du sucre passé au tambour, de l'eau de fleurs d'orange, & un peu de blanc d'œufs; remettez-les un moment au four, pour faire sécher la glace.

Bouquets de Fleurs d'Orange.

Ayez de la belle fleur d'orange épanouie, mettez-en quatre ou cinq ensemble avec leurs queues, que vous attachez avec du fil ; faites cuire du sucre au petit lissé ; lorsqu'il sera à demi froid, trempez y par-tout les bouquets de fleurs d'orange, que vous mettez à mesure dans du sucre très-fin, soufflez dessus pour qu'il n'en reste pas trop, & les mettez à mesure sur un tamis, dressez de façon que la fleur reste épanouie; faites-les sécher à l'étuve ; vous les conserverez dans un endroit sec, enfermés dans une boëte garnie de papier blanc.

Ratafiat de Fleurs d'Orange.

Prenez deux livres de fleurs d'orange épluchées, mettez clarifier quatre livres de sucre, que vous ferez cuire à la grande plume ; vous jetterez la fleur d'orange dans le sucre, pour lui faire faire trois ou quatre bouillons couverts, ensuite vous l'ôtez du feu, & y mettez quatre pintes d'eau-de-vie, que vous laissez infuser avec le sucre & la fleur d'orange pendant quatre heures ; vous aurez soin de couvrir la poële avec un linge blanc en double pour le faire étouffer, ensuite

vous

vous le passerez dans un tamis pour le mettre dans des bouteilles; c'est un ratafiat excellent & promptement fait: la fleur d'orange peut vous servir en la pralinant.

Ratafiat de Fleurs d'Orange au bain-marie.

Prenez une demie livre de feuilles de fleurs d'orange épluchées que vous mettez dans une cruche, avec deux pintes d'eau-de-vie de la meilleure, trois chopines d'eau, une livre & demie de sucre; bouchez bien la cruche, & la mettez dans de l'eau au bain-marie, pour la faire bouillir l'espace de douze heures; ensuite vous la retirez & la laissez réfroidir, après vous passerez votre ratafiat à la chausse: lorsqu'il sera passé, il faut le filtrer. L'on appelle filtrer, c'est de mettre dans un entonnoir un papier fait en forme de cornet, où vous passez la liqueur au travers; vous coupez en rond du papier Joseph battu, & pliez ce rond en quatre, chaque moitié forme un cornet. A mesure que vous filtrez votre ratafiat, vous le mettez dans des bouteilles que vous aurez soin de bien boucher

Pour garder de la Fleur d'Orange blanche toute l'année.

Ayez un vaisseau proportionné à la quantité de fleurs d'orange que vous voulez conserver, prenez de la fleur d'orange nouvellement cueillie & bien blanche, que vous épluchez, & n'en prenez que les feuilles, que vous mettez dans le vaisseau où vous la voulez garder : suivant ce que vous en avez, vous ferez clarifier du sucre ; & le ferez cuire au boulet ; & le verserez dans le pot sur la fleur d'orange, il faut qu'il y ait assez de sucre pour que la fleur d'orange en soit couverte, elle se conservera de cette façon comme si elle sortoit de dessus l'arbre.

Vinaigre à la Fleur d'Orange.

Faites infuser au Soleil pendant trois semaines ou un mois un quarteron de feuilles de fleurs d'Orange, que vous mettez dans une cruche avec deux pintes de bon vinaigre blanc ; ayez soin de bien boucher la cruche, vous le passerez ensuite dans un tamis fin, pour vous en servir au besoin.

Sucre candi de Fleurs d'Orange.

Prenez deux livres de fleurs d'orange épluchées, jettez-les dans six livres de sucre clarifié, & réduit au cassé ; après que votre fleur d'orange aura fait trois ou quatre bouillons couverts, ôtez-la du feu, & la couvrez d'un linge blanc en double afin de l'étouffer ; lorsqu'elle sera à moitié froide ; vous la jetterez sur un tamis ; cette fleur d'orange peut vous servir en la faisant praliner : le sucre où aura bouilli la fleur d'orange, vous le remettez sur le feu pour lui faire faire un bouillon, & le passerez au travers d'une serviette mouillée : remettez-le encore sur le feu pour le faire réduire à la grande plume, & le verserez dans un pot, que vous mettrez à l'étuve pendant dix ou douze jours jusqu'à ce qu'il devienne en pierre, cela vous fera un sucre candi excellent ; pour avoir le sucre, il faut casser le pot. Le sucre candi au naturel se fait de la même façon.

Sable de Fleurs d'Orange.

Prenez du sucre de fleurs d'orange pralinées, il vous servira de sable.

Boutons de Fleurs d'Orange confits.

Prenez des boutons de fleurs d'orange preſque mûres avant qu'ils s'épanouiſſent, piquez-les dans pluſieurs endroits avec une epingle, principalement du côté de la queue; vous les péſerez & les mettrez tous dans une ſerviette, à la réſerve d'une demi poignée que vous garderez: ficelez la ſerviette ſans la trop ſerrer, faites bouillir de l'eau dans une poële, mettez-y les boutons avec la ſerviette, & auſſi ceux que vous avez gardés, avec le jus d'un citron, faites-les bouillir juſqu'à ce que en tâtant avec les doigts, ceux qui ne ſont pas dans la ſerviette, & les preſſant un peu, ils s'écraſent facilement, otez-les du feu pour les ôter de la ſerviette, & les mettez dans l'eau fraîche avec un jus de citron; faites clarifier trois livres de ſucre pour une livre de boutons de fleurs d'orange, enſuite vous ôterez le ſucre du feu: lorſqu'il ſera à demi froid, mettez-y les boutons de fleurs, après les avoir fait égouter, & reſſuyer dans une ſerviette, laiſſez-les dans le ſucre juſqu'au lendemain, que vous coulerez le ſucre de la terrine où vous les avez mis, pour le mettre dans une poële & le faire cuire au

petit liſſé ; quand il ſera à demi froid, vous le verſerez dans la terrine ſur les boutons de fleurs, & les laiſſerez encore juſqu'au lendemain, que vous recoulerez le ſirop dans la poële pour le faire cuire au grand perlé, & le verſerez à demi froid ſur les boutons de fleurs, pour les dreſſer enſuite dans les pots. Les boutons de fleurs d'orange que l'on confit pour tirer au ſec, ſe font de la même façon, à cette différence, que vous ne mettez du ſucre qu'autant péſant que vous avez de fleurs d'orange ; & lorſque votre ſucre eſt au grand perlé, & à demi froid, vous le verſez ſur les boutons de fleurs d'orange, & les laiſſez dans le ſirop juſqu'au lendemain, que vous les retirez ſur des feuilles de cuivre pour les égouter, & les poudrez partout de ſucre fin avec un ſucrier ; mettez-les ſécher à l'étuve, & enſuite vous les ſerrerez dans des boëtes garnies de papier blanc, pour les conſerver dans un endroit ſec.

Boutons de Fleurs d'Orange au Candi.

Mettez égouter ſur des feuilles de cuivre des boutons de fleurs d'orange confits au liquide comme les précédens, que vous faites ſécher à l'étuve ; lorſqu'ils

seront à moitié secs, vous les mettrez sur un tamis pour achever de les faire sécher, ensuite vous les dresserez sur les grilles qui se mettent dans les moules à candi; versez dessus du sucre cuit au soufflé, & à moitié froid; mettez-les jusqu'au lendemain à l'étuve, avec un feu égal & modéré: si le sucre n'étoit point assez candi, vous égoutez ce qu'il reste de liquide, & les laissez encore au moins deux heures avant que de les ôter des moules; quand ils seront bien séchés, vous les mettrez dans des boëtes garnies de papier blanc. Pour être plus sûr de votre candi, il faut mettre quatre petits bâtons blancs & secs, un à chaque coin du moule, que vous enfoncez jusqu'au fond pour essai, vous les retirez doucement lorsque vous croyez que le candi est pris, & vous verrez si les bâtons sont les diamans dessus & également, ensuite vous égouterez votre candi en penchant le moule par le coin, que vous laissez égouter pendant deux heures, après vous renverserez le moule sur une feuille de papier un peu fort, & également.

Grillages de Fleurs d'Orange.

Prenez des boutons de fleurs d'orange,

de ceux qui sont confits au liquide ; mettez-les égouter de leur sirop, & ensuite vous les mettez daus un sucre cuit à la grande plume, il faut les remuer sur le feu avec l'espatule, jusqu'à ce qu'ils soient grillés de belle couleur ; en les retirant du feu, pressez-y un jus de citron pour les dresser tout de suite en dôme sur des feuilles de cuivre frottées légerement avec de l'huile d'olive, que vous mettez à l'étuve pour les faire sécher. Si vous voulez les faire avec de la fleur d'orange, n'en prenez que les feuilles, ne les faites point blanchir, mettez-les comme vous les avez épluchées dans un sucre cuit à la grande plume, ensuite vous les travaillez sur le feu avec l'espatule jusqu'à ce qu'elles soient grillées : en les retirant du feu, vous mettrez aussi un jus de citron, & les dresserez comme les boutons : sur un quarteron de fleurs d'orange, vous mettrez trois quarterons de sucre, pour les boutons il en faut la moitié moins, à cause qu'ils sont déja confits.

DES NOIX.

OBSERVATION.

LA noix est un fruit qui se digere très-difficilement, il est couvert de deux écorces; la premiere est charnue & verte, son usage est pour les Teinturiers; l'autre qu'on appelle coquille, est employée dans des tisannes avec la salsepareille, l'esquine & le gaïac: celles qui ne sont pas encore en maturité, que nous appellons cerneaux, sont très-tendres, de bon goût, & plus aisées à digérer que celles qui sont en maturité, principalement quand elles commencent a se sécher; il faut les choisir grosses, bien blanches & tendres; elles sont réputées propres pour tuer les vers, résister au venin, exciter l'urine & les sueurs. L'huile qui en est tirée par expression est bonne pour adoucir les tranchées des femmes en couche, pour chasser les vents, pour faciliter la digestion, & pour fortifier les nerfs. Les noix qui sont employées avec le sucre donnent bonne bouche, corrigent les haleines puantes, fortifient l'estomac, & ne sont point indigestes comme les vertes.

Orgeat de Noiſettes.

Pilez très-fin un quarteron de noiſettes échaudées, avec un quarteron des quatre ſemences froides, arroſez-les de tems en tems, pour qu'elles ne tournent pas en huile, avec un peu d'eau : après les avoir pilées, vous les retirez dans une terrine pour les délayer avec une pinte d'eau, paſſez-les à pluſieurs fois dans une ſerviette mouillée, lorſqu'elles ſeront bien paſſées, vous y mettrez un quarteron de ſucre, avec le jus de la moitié d'un citron que vous mêlerez bien avec le lait de noiſettes; le ſucre étant fondu, repaſſez l'orgeat dans la ſerviette, que vous mettrez enſuite rafraîchir.

Noix Blanches.

Pelez juſqu'au blanc des noix tendres dont le bois n'eſt point encore formé, que vous mettez à meſure dans l'eau ; ayez de l'eau prête à bouillir dans une poële où vous mettrez les noix après qu'elles ſeront toutes pelées, lorſqu'elles commenceront à bouillir, vous aurez d'autre eau bouillante, où vous mettrez un peu d'alun pulvériſé pour conſerver

la blancheur des noix, mettez-les dedans pour les y faire blanchir jusqu'à ce qu'en les piquant d'une épingle, & les soulevant en l'air, elles retombent d'elles-mêmes, vous les retirez dans une eau fraîche où vous aurez pressé un jus de citron, faites clarifier autant de livres de sucre que vous avez pesant de noix, & le faites cuire au petit lissé. Voyez *Sucre au petit lissé*, page 4. Mettez égouter les noix pour les mettre dans une terrine; lorsque le sucre sera à demi froid, vous le mettrez sur les noix pour les y laisser vingt-quatre heures, après vous coulerez le sucre dans une poële pour le remettre sur le feu, & le ferez cuire au grand lissé: quand il sera à demi froid, c'est-à-dire un peu plus que tiede, vous le remettrez sur les noix pour les laisser encore vingt-quatre heures, que vous remettrez le sucre dans la poële pour le faire recuire jusqu'au petit perlé; quand il sera à demi froid; vous le remettrez sur les noix jusqu'au lendemain que vous racheverez votre sucre pour le faire cuire au grand perlé, que vous remettrez sur les noix: lorsqu'il, sera à demi froid, parce qu'il est à remarquer que les noix, après avoir été blanchies, non seulement ne doivent plus être remises sur le feu, mais que le sucre

que l'on verſe deſſus ne doit point être trop chaud : après les avoir finies de cette façon, vous les mettrez à l'étuve juſqu'au lendemain que vous les mettrez dans les pots.

Noix noires.

Prenez un cent de belles noix noires de la groſſe eſpece, tout ce qu'il y a de plus beau, & les parez légerement, que le coups de couteau ſoient marqués comme ſi vous tailliez un diamant, il faut obſerver de ne point couper juſqu'au blanc. Pour voir ſi ces noix ſont bonnes à confire, vous prenez une groſſe épingle, ſi elle paſſe au travers ſans réſiſtance elles ſeront bonnes, vous les jetterez dans de l'eau avec leur brou, que vous laiſſerez tremper dedans pendant vingt-quatre heures, il faudra piquer vos noix avant que de les mettre blanchir, & vous les mettrez blanchir à grande eau avec leur brou, vous les ferez aller à petit feu, vous verrez avec une épingle, quand elle entrera dedans ſans réſiſtance, vos noix ſeront blanchies, après vous les jetterez dans de l'eau, & les rafraîchirez; pour un cent de belles noix, il faut quinze à ſeize livres de ſucre, vous en clarifirez la moitié, & les

mettrez au ſucre très-léger, vous mettrez vos noix bien égoutées dans une terrine & jetterez le ſucre tout chaud pardeſſus; vingt-quatre heures après vous égouterez les noix, & donnerez trois ou quatre bouillons au ſirop, que vous remettrez tout chaud ſur les noix, pour la troiſieme fois, vous les laiſſerez deux jours, & vous les augmenterez de ſucre, vous gliſſerez les noix dedans que vous ferez frémir pendant un quart d'heure, vous les remettrez dans la terrine & les laiſſerez trois jours; la quatrieme fois, vous mettrez tout le ſucre que j'ai expliqué ci-deſſus, qui ſera clarifié, & vous le ferez réduire au grand perlé, vous mettrez les noix dedans pour les faire bouillir & réduire au grand perlé; ces noix là ne ſont que pour le tirage, & par conſéquent ſe mettent dans de grands pots.

Ratafiat de Noix.

Le ratafiat de noix ſe fait vers le tems de la Magdelaine que les noix ſont formées: pour deux pintes d'eau-de-vie que vous mettez dans une cruche bien bouchée, vous y mettez quinze à ſeize noix entieres, que vous fendez par la moitié, mettez votre cruche à la cave pour y

laisser infuser les noix avec l'eau-de-vie environ quatre ou cinq semaines, vous aurez soin de bien remuer la cruche au moins deux fois la semaine pour que les noix se mêlent avec l'eau-de-vie, & lui en communiquent le goût, ensuite vous passez l'eau-de-vie à la chausse, & la remettez dans la cruche avec une livre & demie de sucre clarifié & deux cloux de girofle, un petit bâton de canelle, & très-peu de macis, faites encore infuser le tout ensemble l'espace de trois semaines, ensuite vous le passerez à la chausse, lorsqu'il sera bien clair, vous le vuiderez dans des bouteilles que vous aurez soin de bien boucher; plus vous garderez ce ratafiat, meilleur il deviendra.

Noix à l'eau-de-vie.

Prenez des noix tendres, que le bois ne soit point encore formé, il faut les parer jusqu'au blanc, vous les jettez à mesure dans de l'eau fraîche; vous mettez de l'eau dans une poële sur le feu, quand elle sera prête à bouillir, mettez-y les noix, pour les y laisser jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir, ensuite vous avez d'autre eau bouillante où vous mettez un peu d'alun pulvérisé, mettez-y les noix

pour les faire bouillir jusqu'à ce que les piquant d'une épingle & les levant en l'air elles retombent d'elles-mêmes, vous les retirez pour les mettre dans une eau fraîche de citron : sur trois livres de noix vous ferez clarifier deux livres de sucre, que vous ferez cuire au petit lissé, mettez égouter les noix, & les mettez dans une terrine, vous y verserez dessus le sucre à demi chaud, & laisserez les noix vingt-quatre heures dans le sucre, ensuite vous coulerez le sucre dans une poële pour le remettre sur le feu, & le faire cuire au grand lissé, & le mettrez sur les noix quand il sera à moitié réfroidi pour les laisser encore vingt-quatre heures ; après vous ferez cuire le sucre jusqu'au petit perlé, que vous remettrez encore sur les noix quand il sera à demi froid pour les laisser encore vingt-quatre heures dans le sirop, ensuite vous remettrez le sucre sur le feu pour le faire cuire au grand perlé, alors vous mettrez dans le sucre autant d'eau-de-vie que vous avez de sirop, que vous mettrez sur le feu avec les noix & le sucre, vous les ferez frémir ensemble pendant trois ou quatre minutes, & mettrez dans des bouteilles ; il faut que la liqueur couvre les noix.

DES ABRICOTS.

OBSERVATION.

LES premiers qui ont été connus furent apportés de l'Arménie à Rome, & ils étoient encore fort rares du tems de Pline; mais à préſent ils ſont ſi communs que preſque tous les jardins en ſont fournis: il y en a de trois ſortes, ſçavoir, le hâtif, qui commence à être mûr ſur la fin de Juin, l'abricot ordinaire, qui eſt dans ſa matûrité à la mi-Juillet, l'abricot muſqué, qui vient à peu près dans le même tems: leur maturité ſe connoît en ce qu'ils ont un beau coloris d'un côté & la chair jaunâtre. Il faut les choiſir gros & charnus, que la chair ſe ſépare aiſément du noyau; ceux qui viennent en plein vent ont plus de goût que ceux qui croiſſent en eſpalier, mais ils ne ſont pas ordinairement ſi gros, ce fruit eſt plus agréable au goût que bon pour la ſanté, ſon uſage modéré excite l'apétit, humecte & rafraîchit; l'excès remplit l'eſtomac de vents, parce qu'ils s'y corrompent aiſément. L'abricot travaillé avec le ſucre eſt préférable pour la ſanté, parce que la

cuiſſon & le ſucre raréfient & ſubtiliſent le phlegme viſqueux qu'il contient. L'amande renfermée dans le noyau, priſe en infuſion, eſt à ce que l'on prétend bonne pour appaiſer les ardeurs de la fiévre, & pour tuer les vers; on fait une huile avec l'expreſſion de l'amande qui eſt propre pour adoucir les hémorroïdes, pour la ſurdité, & pour le bourdonnement d'oreilles.

Abricots confits au liquide.

Prenez des abricots qui approchent de leur maturité, il faut les peler & leur faire une inciſion par le bout pour faire ſortir le noyau, en le pouſſant avec la pointe d'un couteau par le côté de la queue: après que vous aurez ôté les noyaux, vous péſerez les abricots pour mettre autant péſant de ſucre; faites bouillir de l'eau & y mettez un moment les abricots pour leur faire faire deux bouillons juſqu'à ce qu'ils commencent à fléchir ſous les doigts, vous les retirez en douceur dans de l'eau fraîche, & faites égouter ſur un tamis, mettez le ſucre que vous avez peſé dans une poële pour le clarifier, & le faire cuire à la grande plume: enſuite vous y mettrez doucement

les abricots pour leur faire prendre deux bouillons, & les retirerez du feu, il faut les laiſſer douze heures dans leur ſirop pour prendre ſucre, après retirez-les pour les mettre égouter, & remettez le ſucre ſur le feu pour lui donner une vingtaine de bouillons, remettez les abricots dans le ſucre ſans les faire bouillir, juſqu'au lendemain que vous les finirez, en leur donnant ſix ou ſept bouillons; quand ils ſeront à demi froids vous les mettrez dans les pots.

Abricots confits au ſec.

Ayez des abricots un peu plus d'à moitié mûrs, que vous pelez proprement, & les jettez à meſure dans de l'eau fraîche, après que vous aurez ôté les noyaux, il faut les faire confire de la même façon que les précédens; lorſqu'ils ſeront confits & réfroidis dans le ſucre, vous les mettrez ſur un clayon pour les faire égouter, & les mettrez ſur des feuilles de cuivre pour les poudrer partout de ſucre fin, que vous faites tomber deſſus avec un tamis; mettez-les à l'étuve pour les faire ſécher; après que le deſſus ſera ſec, vous les mettrez ſur un tamis poſé ſur le côté ſec, & repoudrez l'autre côté de la même façon; remettez à l'étuve juſ-

qu'à ce qu'ils soient bien secs, & également; quand ils seront froids, vous les mettrez dans des boëtes garnies de papier blanc, & des morceaux de papier entre les abricots, & les tenez dans un endroit sec; il faut les changer de papier s'il leur survenoit de l'humidité. Pour le mieux, prenez des abricots confits au liquide, que vous mettez au sec de la même façon, à mesure que vous en avez besoin.

Abricots mûrs confits.

Prenez des abricots point trop mûrs que vous pelez & fendez par la moitié, ôtez-en le noyau, pesez ce que vous avez d'abricots, & mettez autant de sucre dans une poële, que vous faites cuire à la grande plume; mettez-y les abricots, & ne leur faites prendre qu'un bouillon pour jetter leur eau; ôtez-les du feu, deux heures après vous les remettrez sur le feu pour les faire bouillir, jusqu'à ce qu'ils n'écument plus, retirez-les du feu pour les laisser dans leur sirop pendant vingt-quatre heures, ensuite vous les retirerez légerement avec une écumoire pour les faire égouter, remettez le sirop sur le feu pour le faire bouillir, jusqu'à ce qu'il soit cuit au perlé, mettez les abricots

dans une terrine, & le sirop par-dessus ; pour les mettre vingt-quatre heures à l'étuve, après vous les mettrez réfroidir & dresserez dans les pots.

Abricots en Surtout.

Il faut prendre des abricots confits au liquide, de ceux qui sont entiers, que vous mettez égouter de leur sirop, vous prenez un abricot entier, que vous fendez par le côté, pour qu'il s'ouvre par la moitié sans se détacher tout-à-fait, & l'appliquez sur un autre entier, de façon qu'il l'entoure tout-à-fait, & que les deux paroissent n'en faire qu'un, ensuite vous les retrempez légerement dans le sirop, & les mettez egouter sur des feuilles de cuivre, poudrez-les partout avec du sucre fin, que vous faites tomber avec le tamis, & les mettez à l'étuve pour les faire sécher; lorsqu'ils seront secs d'un côté, il faut les mettre sur un tamis du côté sec, & les repoudrer de l'autre, remettez à l'étuve, pour rachever de les faire sécher, vous les conserverez dans une boëte garnie de papier blanc dans un endroit sec.

Abricots à l'eau-de-vie.

Prenez des abricots les plus beaux que l'on peut trouver en espalier, à moitié murs, vous les jettez dans une eau bouillante, il faut qu'ils ne fassent que frémir; vous observerez qu'ils ne blanchissent pas trop, en les tâtant avec les doigts; quand ils commencent à fléchir, vous les jettez à mesure que vous les retirez dans de l'eau fraîche, & les ferez égouter sur un tamis; prenez trois quarterons de sucre pour livre de fruit, que vous clarifierez & ferez réduire au cassé, vous décuirez le sucre, en y mettant une chopine d'eau-de vie; mettez-y les abricots; à qui vous donnerez trois ou quatre bouillons couverts; ôtez les du feu, pour les laisser réfroidir pendant deux heures; ensuite vous les mettrez sur un égoutoir, & remettrez le sirop sur le feu, auquel vous ferez faire cinq ou six bouillons couverts; gliſſez-y les abricots pour leur donner encore deux ou trois bouillons, vous y mettrez une pinte d'eau-de-vie si vous avez cinq à six livres de fruit, que vous jetterez dans la poële avant que de les retirer, afin de mêler l'eau-de-vie avec le sucre. Cette façon conserve la peau du fruit, & c'est la meilleure.

Abricots à Oreilles.

Il faut prendre des abricots d'eſpalier, ſans tache, les plus beaux qu'on peut avoir, qui ne commencent qu'à tourner, les bien parer légerement, vous les paſſerez à l'eau bouillante, & aurez ſoin qu'ils ne ſoient point trop blanchis, vous les rafraîchirez en les changeant d'eau, prenez autant de livres de ſucre que vous avez de fruit, faites-le clarifier, & en mettez un tiers à part pour le lendemain, mettez les deux autres tiers dans la poële avec les abricots que vous aurez fait égouter auparavant, faites leur faire trois ou quatre bouillons couverts, il faut les laiſſer repoſer dans le ſucre juſqu'au lendemain, que vous égouterez les abricots ſur un égoutoir, mettez le ſirop ſur le feu, en y ajoutant le reſte du ſucre clarifié, que vous avez mis à part, faites-le cuire juſqu'au liſſé, gliſſez-y les abricots pour les finir, en les faiſant bouillir, juſqu'à ce qu'ils ſoient au perlé, & les mettrez enſuite dans les pots pour les garder au liquide, & vous en ſervir à meſure que vous en avez beſoin; lorſque vous voulez vous en ſervir, vous les mettez égouter ſur des clayons, quand ils ſeront

bien égoutés, mettez-les sur un tamis sécher à l'étuve.

Conserve d'Abricots.

Pelez des abricots à demi mûrs, que vous coupez après par petits morceaux, pour les mettre sur un petit feu, & les faire dessécher jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits & en marmelade épaisse; sur six onces de cette marmelade, vous ferez cuire une livre & demie de sucre à la grande plume, ôtez-le du feu, le sucre étant à demi froid, mettez-y la marmelade, que vous délayez bien avec le sucre, en les remuant beaucoup avec l'espatule, & dresserez la conserve dans les moules de papier, lorsqu'elle sera prise & froide, vous la couperez par tablettes à votte usage.

Dragées d'Abricots.

Faites tremper avec de l'eau un peu de gomme adragante pendant vingt-quatre heures, quand elle sera fondue, vous en prendrez le plus épais, que vous mettrez dans un mortier, avec de la marmelade d'abricots & du sucre en poudre, broyez-les ensemble, jusqu'à ce que vous en puissiez former une pâte maniable,

enſuite vous la mettrez ſur une feuille de papier, poſée ſur une table, avec du ſucre fin deſſus & deſſous ; abattez cette pâte en douceur avec le rouleau, quand elle ſera abbatue de l'épaiſſeur d'un écu, vous en couperez pour en former des ronds de la groſſeur d'un pois, ou ſi vous avez des fers à découper, vous en découperez des cœurs & autres façons, & les mettrez à l'étuve pour les faire ſécher, enſuite vous les finirez, comme il eſt expliqué pour les dragées de violettes, page 20.

Marmelade d'Abricots à la Bourgeoiſe.

Prenez des abricots qui ne ſoient pas trop mûrs, s'ils ſont en plein vent, vous en ôterez la peau, s'ils ſont en eſpalier, vous la laiſſerez, vous les coupez le plus mince que vous pouvez, après en avoir ôté le noyau, vous prendrez le ſucre que vous voulez mettre, livre pour livre, ou trois quarterons pour livre de fruit, que vous pilerez, & jetterez ſur les abricots à meſure que vous les pilerez, vous mettrez le tout dans une poële ou chaudron, pourvu qu'il ſoit bien net, cette marmelade ſe fait ſur le feu ou ſur le fourneau, pourvu que votre feu ſoit bien

clair, remuez-la bien avec une écumoire de crainte qu'elle ne s'attache au fond, vous aurez soin quand elle commencera à se lier, de l'ôter de dessus le feu, pour en écraser tous ceux qui ne seront pas fondus, avec une espatule sur une écumoire, vous la remettrez sur le feu pour lui faire faire quelques bouillons, vous tremperez votre doigt dedans légerement, vous l'appuyerez contre le pouce, s'ils se colent ensemble, cependant sans grande résistance, votre marmelade est faite, elle sera belle & simple.

Marmelade d'Abricots.

Pelez si vous voulez des abricots bien mûrs, parce qu'il y en a qui n'ôtent point la peau, ôtez-en les noyaux, après vous les pesez pour mettre autant pesant de sucre, faites dessécher les abricots sur un moyen feu, & les retirez, ensuite vous ferez cuire votre sucre au cassé, mettez-y les abricots dessécher, que vous remuez bien ensemble avec une écumoire, après vous mettrez votre marmelade sur un grand feu pour lui faire prendre huit ou dix bouillons, ayez soin de la remuer de crainte qu'elle ne s'attache, ôtez-la du feu,

feu, quand elle ſera à demi froide, vous la mettrez dans les pots.

Marmelade d'Abricots d'une autre façon.

Mettez dans une poële la quantité d'abricots que vous voudrez ; ôtez-en les noyaux, & les coupez par morceaux, mettez-y autant peſant de ſucre en poudre, ou ſi vous voulez, vous ne mettrez que trois quarterons de ſucre pour une livre de fruit : faites bouillir les abricots & le ſucre enſemble, juſqu'à ce que la marmelade ſe lie d'elle-même ; ôtez la du feu, pour bien écraſer les abricots, en les preſſant contre la poële avec l'écumoire, remettez-la ſur le feu pour lui donner quelques bouillons juſqu'à ce qu'elle ait la conſiſtance de cuiſſon qu'elle doit avoir.

Compote d'Abricots.

Pelez, ſi vous voulez, légerement & proprement huit ou dix Abricots preſque mûrs, fendez-les en deux pour en ôter le noyau, que vous caſſez pour en tirer l'amande que vous pelez & mettez avec les abricots dans une poële avec un peu d'eau & un quarteron de ſucre ; faites-les bouillir juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits, ayez ſoin de les écumer ; lorſqu'ils ſeront

cuits, vous enleverez la petite écume qui reste, en passant pardessus des petits morceaux de papier blanc, mettez-les un à un avec une cuilliere dans le compotier, & sur chaque morceau d'abricot mettez-y la moitié de l'amande: si le sirop n'est pas assez réduit, vous lui faites prendre encore deux ou trois bouillons, & le versez légerement sur les abricots après l'avoir passé au tamis. Les compotes d'abricots mûrs se font de la même façon, à cette différence, qu'il ne faut point les peler, & moins d'eau dans la compote, parce qu'il faut peu de tems pour la cuisson. Il en est qui ne pelent point les abricots de ceux qui ne sont pas tout-à-fait mûrs. Quand on est dans la nouveauté des abricots, & que vous voulez faire des compotes de ceux qui ne sont qu'à moitié mûrs, vous les faites blanchir & cuire dans l'eau, jusqu'à ce qu'ils fléchissent sous les doigts; vous les retirez dans de l'eau fraîche, & les mettez ensuite en compote de la même façon que les précédens.

Compote d'Abricots à la Cloche.

Fendez par la moitié huit ou dix abricots presque mûrs, ôtez-en le noyau,

& les mettez sur un petit plat d'argent avec du sucre fin dans le fond, & un peu d'eau; faites-les bouillir sur un petit feu jusqu'à ce que le dessous soit presque cuit, & qu'il reste peu de sirop; ensuite vous les retirez du feu, & poudrez tout le dessus de sucre fin; mettez dessus un couvercle de petit four de campagne, ou d'une tourtiere; mettez-y dessus un feu raisonnable, laissez le jusqu'à ce que les abricots soient cuits d'une belle couleur; vous les dressez dans le compotier, & servirez cette compote chaude ou froide, comme vous le jugerez à propos.

Glace d'Abricots.

Prenez une douzaine d'abricots bien mûrs, que vous écrasez avec la main, & y ajouterez une chopine d'eau, il faut les laisser infuser pendant une heure ou deux, vous les passerez au travers d'un tamis en les pressant sans remuer, pour en exprimer tout le jus: vous y mettrez ensuite une demie livre de sucre; lorsqu'il sera fondu, vous mettrez votre eau dans une salbotiere, pour faire prendre à la glace, comme il est dit à l'article des Glaces.

Sirop d'Abricots.

Mettez dans une poële une trentaine d'abricots bien mûrs avec trois chopines d'eau, faites les bouillir sur un bon feu jusqu'à ce que les abricots soient en marmelade, que vous les mettrez sur un tamis avec une terrine dessous pour en recevoir tout ce qui en passera ; mettez tout ce jus d'abricots dans une chausse pour le tirer au clair, il faut peser ce qui a passé au travers de la chausse; si vous en avez deux livres, vous mettrez avec une livre de sucre clarifié, vous vous réglerez sur cette dose suivant la quantité que vous en aurez; mettez le sucre avec le jus d'abricots pour les faire bouillir ensemble jusqu'à ce qu'ils soient réduits en sirop; étant à demi froid, versez-le dans les bouteilles pour vous en servir au besoin. Ce sirop ne peut se conserver que peu de tems. Si vous en voulez faire pour l'hiver, vous mettrez deux livres de sucre pour une chopine de jus de fruit, & le finirez de la même façon.

Sirop d'Abricots à Noyaux.

Pelez des abricots bien mûrs que vous coupez par morceaux; cassez les noyaux pour en tirer les amandes que vous pelez

& les concaſſez pour les mettre avec les abricots ; il faut peſer les abricots, & ſur deux livres faire cuire deux livres & demie de ſucre au ſouflé, enſuite vous mettrez les abricots avec les amandes dans le ſucre; faites leur prendre neuf ou dix bouillons juſqu'à ce qu'en prenant du ſirop avec un doigt, & appuyant l'autre contre, & les ouvrant tous les deux, il ſe forme un filet qui ne ſe rompt pas facilement, c'eſt une marque qu'il eſt à ſon point de cuiſſon : il faut le paſſer dans un tamis pour en recevoir le ſirop, que vous mettrez dans des bouteilles quand il ſera à demi froid. Si vous le faites pour l'hiver, vous mettrez deux livres de ſucre pour une livre de fruit.

Sirop d'Abricots au Clayon.

Mettez ſur une terrine un clayon d'oſier, vous prenez des abricots bien mûrs, la quantité que vous jugez à propos, il faut les peler, & en ôter les noyaux, caſſer les noyaux pour en prendre les amandes que vous pelez, & les concaſſez, peſez ce que vous employez d'abricots pour mettre une livre & demie de ſucre pour livre de fruit ; coupez les abricots par tranches, & les arrangez ſur le clayon qui eſt ſur la terrine ; faites

un lit de tranches d'abricots avec les amandes concaſſées des noyaux, & un lit de ſucre en poudre, remettez des tranches d'abricots, & enſuite du ſucre en poudre, continuez de cette façon juſqu'à la fin en finiſſant par le ſucre; couvrez avec une ſerviette, & portez votre terrine à la cave, pour la laiſſer vingt-quatre heures, après vous ferez chauffer une chopine d'eau prête à bouillir, mettez-y ce qui eſt reſté ſur le clayon, laiſſez-le dedans un quart d'heure ſur de la cendre chaude ſans bouillir; paſſez-le enſuite dans un tamis ſans preſſer les abricots, vous paſſez auſſi au tamis le ſirop qui a dégouté dans la terrine, que vous mêlez avec l'autre; faites-les bouillir enſemble juſqu'à ce que votre ſirop ait la même conſiſtance que le précédent.

Ratafiat d'Abricots.

Prenez un demi cent d'abricots bien mûrs, coupez-les par morceaux, caſſez les noyaux pour en prendre les amandes que vous pelez & coupez par petits morceaux; mettez les abricots dans une poële avec une pinte de vin blanc, que vous faites bouillir à petit feu juſqu'à ce que les abricots ayent rendu tout leur jus; mettez-les égouter ſur un tamis pour en tirer tout le clair; vous mettrez le

jus des abricots dans une cruche avec autant d'eau-de-vie que de jus, & un quarteron de sucre par pinte de liqueur, ajoutez-y les noyaux d'abricots avec un peu de canelle, bouchez bien la cruche, & laissez infuser ce ratafiat pendant quinze jours ou trois semaines, ensuite vous le passerez à la chausse, & le mettrez dans des bouteilles bien bouchées.

Abricots tappés.

Ayez un cent de beaux abricots presque mûrs, faites leur une incision du côté de la queue, faites sortir le noyau en le poussant avec la pointe d'un couteau par le côté de la tête, il faut casser les noyaux pour en tirer l'amande entiere, que vous pelez proprement & mettez à part; mettez vos abricots dans une eau bouillante pour les faire blanchir jusqu'à ce qu'ils fléchissent sous les doigts, que vous les retirez à l'eau fraiche; sur une livre d'abricots vous ferez cuire une demie livre de sucre au petit lissé, mettez-y les abricots pour leur faire prendre deux bouillons couverts, après les avoir écumés, vous les mettrez dans une terrine jusqu'au lendemain que vous remettrez le sucre dans une poële pour le faire cuire à la grande plume, mettez-y les abricots avec

leurs amandes que vous avez mis à part; faites-leur faire un bouillon dans le sucre, & les ôtez du feu pour les remettre dans la terrine jusqu'au lendemain que vous les retirez de leur sirop avec les amandes pour les mettre égouter, remettez une amande dans chaque abricot, & les posez à mesure sur le côté dessus des grilles pour les faire sécher à l'étuve, quand ils seront secs d'un côté, vous les retournerez de l'autre, ils s'applatiront d'eux-mêmes sans les tapper : après qu'ils seront également secs, vous les conservez dans des boëtes garnies de papier blanc dans un endroit sec.

Pâte d'Abricots demi-mûrs.

Prenez des abricots demi-mûrs, que vous pelez, ôtez-en le noyau, pesez les pour mettre autant de sucre, ensuite vous mettez les abricots dans l'eau bouillante, pour leur faire prendre trois ou quatre bouillons, retirez-les de l'eau pour les écraser & passer au travers d'un tamis, faites-les dessécher sur le feu, faites clarifier votre sucre & le faites cuire à la grande plume, mettez y les abricots dessécher pour les bien mêler avec le sucre en les remuant avec une espatule, mettez

votre pâte sur le feu pour lui faire prendre quelques bouillons en la remuant toujours avec une espatule jusqu'à ce que vous voyez qu'elle soit assez cuite, ce que vous connoîtrez quand elle tombe nette de l'espatule; dressez-la toute chaude dans les moules, & mettez sécher à l'étuve.

Pâte d'Abricots mûrs.

Mettez dans une poële des abricots bien mûrs que vous aurez pelés, ôtez-en le noyau, faites-les dessécher à moitié sur un moyen feu, ensuite vous les péserez, & sur quatre livres, faites cuire deux livres de sucre à la grande plume, mettez-y la pâte d'abricots que vous délayerez bien avec le sucre en les remuant avec une espatule: quand elle sera réduite, & qu'elle quittera nette de l'espatule, vous la dresserez toute chaude dans les moules pour la faire sécher à l'étuve.

Pâte d'Abricots mûrs d'une autre façon.

Faites dessécher des abricots bien mûrs de la même façon que les précédens, ensuite vous péserez la pâte & mettrez autant pesant de sucre fin que vous mêlerez bien ensemble, mettez-les sur le

feu pour leur faire prendre seize ou dix-huit bouillons en remuant toujours avec une espatule ; vous la dresserez toute chaude dans les moules pour la mettre à l'étuve ; il faut remarquer que cette pâte demande une chaleur d'étuve plus forte & plus continuelle que les autres.

Abricots glacés en fruits.

Prenez la quantité d'abricots que vous jugerez à propos, suivant ce que vous en voulez faire, qu'ils ne soient pas trop mûrs, ôtez-en la peau & les noyaux, coupez-les par morceaux pour les mettre dans une poële avec une livre de sucre fin pour une livre de fruit, faites-les cuire à grand feu en les remuant toujours avec l'espatule jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade, lorsque votre marmelade commence à se lier, vous l'ôtez du feu pour écraser ceux qui ne sont pas fondus, remettez-la sur le feu, pour lui donner quelques bouillons, elle sera faite quand vous aurez trempé un doigt dedans, & qu'appuyant le pouce contre, ils se collent ensemble : lorsque votre marmelade sera froide, vous la mettrez dans une salbotiere pour la faire prendre à la glace, quand elle sera prise vous la travaillerez

bien & la mettrez dans des moules pour lui faire prendre la figure des fruits naturels, enveloppez tous les moules avec du papier, & les mettez à la glace, avec de la glace pilée en neige mêlée avec du sel ou du salpêtre, vous aurez soin que le vaisseau où vous les mettrez soit percé & qu'il ne retienne pas l'eau; avant que de les servir vous leur donnerez la couleur d'abricots; que vous mettrez dessus avec un petit pinceau, un peu de gomme gut, où vous ajouterez un peu de cochenille ou du carmin, comme pour faire une couleur d'abricots en plein vent.

Canelons d'Abricots.

Ayez un quarteron d'abricots bien mûrs que vous écrasez avec la main, & les délayez avec une pinte d'eau, vous les laisserez infuser ensemble pendant deux heures, ensuite vous les passerez dans un tamis en les pressant fort pour en exprimer tout le jus, mettez fondre dans ce jus une livre de sucre, mêlez bien ensemble pour mettre prendre à la glace dans une salbotiere; lorsque votre glace sera prise vous la travaillerez bien & la mettrez dans des moules à canelons, que vous remettrez à la glace après avoir enveloppé les

moules avec du papier; quand vous voudrez les servir, vous avez de l'eau chaude dans un chaudron, trempez-y les moules seulement pour les faire quitter, & vous les aiderez à sortir en donnant un coup par le bout avec le plat de la main en les présentant sur une assiette.

DE LA JONQUILLE.

OBSERVATION.

Il y en a de plusieurs sortes que l'on cultive dans les jardins. La jonquille d'Espagne, la grande jonquille, la petite, la jonquille d'Automne, & d'autres; c'est une plante bulbeuse qui produit des fleurs jaunes & odorantes, qui ressemblent assez pour la figure au Narcisse ordinaire, quoiqu'elles soient moins grandes. La médecine, ne fait présentement aucun usage de cette plante.

Glace de Jonquille.

Mettez dans un mortier une poignée de fleurs de jonquille que vous pilez très-fin, retirez-la pour la mêler avec

une pinte d'eau & une demie livre de sucre, laissez infuser une demie heure & la passez ensuite dans une serviette pour la mettre dans une salbotiere, & la faire prendre à la glace, comme il est dit à l'arricle des glaces.

Essence de Jonquille.

Ayez une demie livre de fleurs de jonquille épluchée, & une livre & demie de sucre en poudre, prenez une bouteille de verre à grand goulot à pouvoir entrer la main dedans, mettez du sucre fin dans le fond de la bouteille & de la fleur de jonquille pardessus, recommencez de remettre du sucre fin sur la jonquille, & continuez ainsi l'un après l'autre jusqu'à la fin, vous boucherez la bouteille avec un bouchon de liege & un parchemin mouillé, il faut la porter à la cave pour y rester un jour & demi, ensuite vous la retirez de la cave pour la mettre autant de tems à l'étuve, apres vous la mettrez égouter sur un tamis dans une terrine sans en presser les fleurs, la liqueur que vous en recevrez vous la mettrez dans une bouteille pour vous en servir à donner le goût de jonquillle à ce que vous voudrez.

Fleurs de Jonquille naturelle au sucre.

Faites cuire une demie livre de sucre au petit lissé, quand il sera à demi réfroidi, vous avez de belles fleurs de jonquille, avec leur queue, que vous trempez une à une dans le sucre, vous les mettrez un peu égouter sur un tamis pour les poudrer par-tout d'un sucre très-fin, & les souflerez à mesure pour qu'il ne reste point trop de sucre, il faut les dresser sans dessus dessous sur un autre tamis pour que la fleur se trouve épanouie, mettez les sécher à l'étuve, vous les conserverez séchement dans des boëtes garnies de papier blanc.

Candi de Jonquilles.

Faites cuire du sucre à la plume & le mettez dans les moules à candi, lorsqu'il sera à moitié réfroidi vous y mettrez de la belle jonquille épluchée, que vous mettrez également dans le moule, & l'enfoncez légerement avec une fourchette; il faut mettre dessus une grille à candi, que vous appuyez avec un poids de deux livres, mettez le moule à l'étuve, que vous ouvrirez le moins que vous pourrez, entretenez l'étuve de feu le plus égalemennt qu'il est possible, ce

doit être un candi de vingt-quatre heures.

Fleurs de Jonquilles blanchies.

Prenez des fleurs de jonquille, que vous trempez dans un blanc d'œuf fouetté en mousse, & les roulez ensuite dans du sucre fin, il faut les mettre à mesure sur une feuille de papier blanc dressé sur un tamis que vous mettrez à l'étuve pour les faire sécher, & les conservez dans des boëtes dans un endroit sec.

Conserve de Jonquille.

Pilez très-fin dans un mortier un quarteron de fleurs de jonquille, prenez deux livres de sucre que vous faites clarifier & réduire à la grande plume: quand il sera à moitié froid, mettez y la fleur de jonquille pour la bien mêler avec le sucre en la travaillant avec l'espatule, que vous dresserez ensuite dans des moules de papier; lorsqu'elle sera froide, vous la coupez par tablettes à votre usage.

Gâteau de Jonquille.

Faites un moule de papier un peu élevé, de la grandeur que vous voulez faire le gâteau, épluchez de la jonquille,

pesez en une demie livre que vous mettez dans une livre de sucre cuit à la grande plume, travaillez les promptement sur le feu avec une espatule; quand il commence à monter, vous y mettez un peu de blanc d'œuf battu avec du sucre fin; pour le rendre plus léger, versez promptement le gâteau dans le moule, & tenez dessus le cul de la poële chaud à une certaine distance, ce qui fait encore monter le gâteau; le blanc d'œuf que vous délayez avec le sucre ne doit pas être trop liquide; il faut l'avoir tout prêt, & le mettre promptement dans le gâteau.

DES ROSES.

OBSERVATION.

CETTE fleur qui est très-commune, & qui vient dans presque tous les jardins, fleurit en Mai & Juin. Le suc des roses est bon, à ce que l'on prétend, pour l'épanchement de bile, & aux opilations de l'estomac & du foye, comme aussi aux fievres tierces; la conserve est estimée bonne pour les crachemens de sang; la racine du rosier mise en poudre

& prise dans du vin avec quelques eaux cordiales, est un bon remede contre la morsure des chiens enragés.

Conserve de Roses.

Vous faites de la conserve de roses de deux couleurs, une de rouge & une de blanche; la seule différence, c'est que pour la rouge, vous prenez des roses rouges, & mettez-y un peu de cochenille dans le sucre pour augmenter la couleur; & que pour la blanche, vous ne prenez que des roses blanches, & vous y pressez quelques goutes de jus de citron pour la rendre plus blanche. Pour faire celle que vous voudrez, faites cuire une livre de sucre à la grande plume: en l'ôtant du feu, il faut le travailler quelques tours avec l'espatule, & y mettre ensuite une demie once de feuilles de roses hachées très fin; après que vous les aurez bien mêlées avec le sucre, il faut verser la conserve dans un moule de papier; lorsqu'elle est tout à-fait froide, vous la coupez par tablettes à votre usage.

Eau-Rose.

Prenez des roses fraîchement cueillies, n'en prenez que les feuilles; si vous en

avec une livre, vous ferez tiédir une pinte d'eau que vous mettrez dans un pot bien couvert avec les roſes, pour les laiſſer infuſer juſqu'au lendemain que vous mettrez le tout dans une alambic pour les faire diſtiller, comme il eſt dit à l'article de la diſtillation.

Ratafiat de Roſes blanches.

Mettez dans une cruche une demie livre de roſes blanches avec une pinte d'eau tiéde, & très-claire; faites-les infuſer deux fois vingt-quatre heures au ſoleil, enſuite vous paſſerez cette eau dans un tamis bien ſerré, & mettrez autant d'eau-de-vie que vous avez d'eau de roſes; ſur deux pintes de cette liqueur, vous y mettrez une livre de ſucre clarifié, avec un gros de canelle & autant de coriandre; bouchez bien la cruche, & la mettez au ſoleil cinq ou ſix jours, enſuite vous paſſerez ce ratafiat à la chauſſe juſqu'à ce qu'il ſoit bien clair.

Ratafiat de Roſes rouges.

Le ratafiat de roſes rouges ſe fait de la même façon que le précédent, à cette différence, que vous prenez des roſes rouges à la place des blanches; & pour

lui donner une couleur bien vermeille ; vous y mettez de la cochenille.

Essence de Roses.

Ayez une grosse bouteille de verre à large goulot, mettez-y dans le fond une couche de feuilles de roses, ensuite une couche de sucre fin par-dessus, vous continuerez de cette façon jusqu'à la fin en finissant par le sucre : sur une demie livre de roses, il faut une livre & demie de sucre ; lorsque vous avez fini, vous bouchez bien la cruche avec un bouchon de liége & un parchemin mouillé, mettez cette bouteille pendant trois jours au soleil ; le sucre étant bien fondu, il faut passer l'essence de roses dans un tamis fin sans les presser, & la conserver dans une bouteille bien bouchée, elle vous servira à donner un goût de rose à ce que vous jugerez à propos.

Glaces de Roses.

Prenez de l'essence de roses comme la précédente, que vous mêlez avec de l'eau & du sucre ; si vous êtes dans la saison des fleurs, vous en prenez deux bonnes pincées que vous pilez très-fin, & les délayez dans une pinte d'eau, mettez-y une demie livre de sucre, laissez infuser

une demie heure, passez le tout au tamis pour le mettre dans une salbotiere, & le faire prendre à la glace, comme il est dit à l'article des glaces.

DE L'EAU.

OBSERVATION.

RIEN de plus commun que l'eau, rien de plus utile, rien de plus précieux. Elle doit tenir dans l'ordre des alimens le même rang qu'elle a dans l'ordre des principes que la nature fait servir à la production de ses effets. Si nous devons laisser aux Physiciens le soin d'expliquer en détail sa nature, ses vertus, ses propriétés; le plan que nous nous sommes prescrit, ne nous permet pas de n'en rien dire. Mais nous nous contenterons d'observer que la qualité de l'eau est différente suivant la nature des pays, des climats, & des lieux où elle passe. Ensuite laissant discuter & fixer à la médecine les principes & les vertus différentes des eaux minérales, il nous suffira de remarquer en général que l'eau ordinaire qui s'échauffe & se rafraîchit fort vite, qui est claire, & légere, sans couleur, sans saveur, qui dissoud facilement le savon,

& cuit promptement les légumes, eſt la meilleure & la plus ſalutaire. Elle ne peut être contraire à la ſanté que par ſon excès ou par ſa mauvaiſe qualité, ou quand elle eſt trop froide, parce qu'alors elle peut congeler les liqueurs du corps, & en arrêter le cours. On prétend, & la raiſon le veut, que les ſanguins, les bilieux & les mélancoliques en doivent boire plus que d'autres.

DES GLACES.

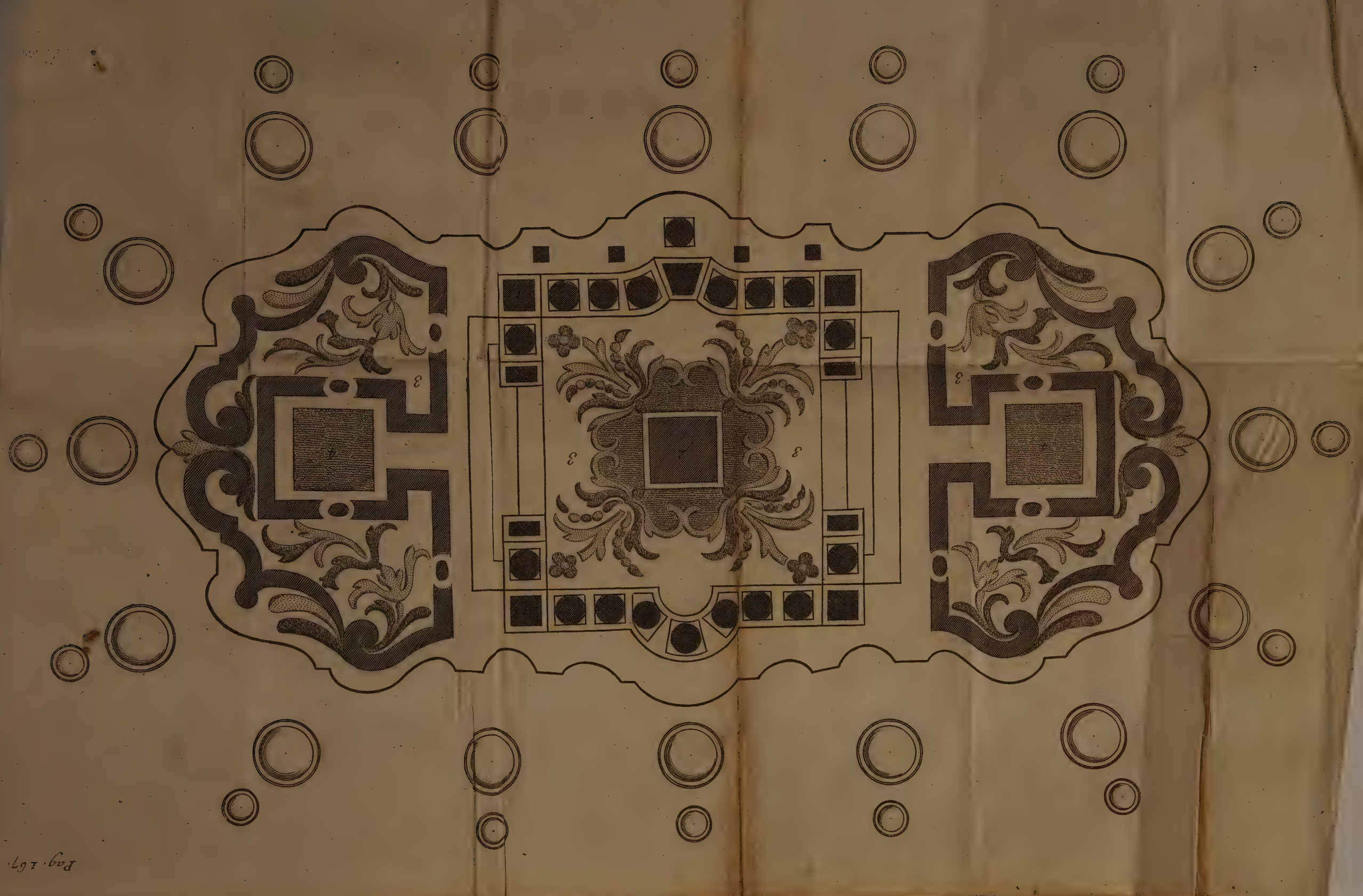
Pour glacer toutes ſortes de fruits & liqueurs.

POUR faire des glaces de toutes eſpeces, vous prenez de la glace ſuffiſamment, ſuivant la quantité que vous en voulez faire; il faut piler la glace en neige, & vous y ajouterez du ſel ou du ſalpêtre; mêlez le tout enſemble, & le mettez dans un ſeau fait au moule de la ſalbotiere, dans laquelle eſt la liqueur que vous voulez glacer, que vous remuerez ſans ceſſe à la main l'eſpace de ſept ou huit minutes; enſuite vous les travaillerez ou détacherez de tems à autre avec la hou-

lette. Quand elles seront prises, vous les dresserez promptement dans les gobelets pour les servir; si vous ne pouviez point les servir dans le moment, il faut les laisser à la glace, & les travailler encore lorsque vous êtes prêt à servir. L'on appelle *travailler*, c'est de les remuer avec la houlette jusqu'à ce qu'il ne reste point de grumelot ou de glaçon. Toutes les eaux qui sont destinées pour être glacées doivent être plus fortes de fruit & de sucre, que celles qui sont pour boire liquides, parce que la glace diminue beaucoup la force du fruit & du sucre; j'ai marqué les doses pour celles à la glace; si on veut les boire liquides, il faudra les rendre plus légeres de fruit & de sucre. A l'égard du sucre, c'est à l'Officier de se conformer au goût de ceux qui l'aimeront plus ou moins.

Des Liqueurs glacées.

Glace de Violettes. *Voyez page 16.*
Glace de Fraises. *Voyez page 47.*
Glace de Groseilles. *Voyez page 51.*
Glace de Framboises. *Voyez page 62.*
Glace de Cerises. *Voyez page 88.*
Glace de Jasmin. *Voyez page 93.*
Glace de Fleurs d'Oranges. *Voyez page 104.*



Pag. 167.

Glace d'Abricots. *Voyez page* 147.
Glace de Jonquille. *Voyez page* 156.
Glace de Roſes. *Voyez page* 163.

Glace d'Œillets.

Mettez dans un mortier une petite poignée de feuilles de fleurs d'œillets que vous pilez très fin, enſuite vous les retirez pour les délayer avec une pinte d'eau; mettez-y une demie livre de ſucre; quand il ſera fondu, vous battrez trois ou quatre fois l'eau en la verſant d'un pot à un autre; paſſez le tout dans un tamis ſerré pour le mettre dans la ſalbotiere, & faire prendre à la glace.

Glace de pêches.

Prenez huit belles pêches bien mûres, que vous écraſez avec la main, & y ajouterez une chopine d'eau; il faut les laiſſer infuſer pendant une heure ou deux; vous les paſſerez au travers d'un tamis en les preſſant ſans les remuer, pour en exprimer tout le jus, vous y mettrez une demie livre de ſucre, & ferez prendre à la glace.

Glace de Pavi.

Prenez huit Pavis bien mûrs, coupez-en la chair bien menu, pour les mettre dans une pinte d'eau que vous mettrez

ſur le feu pour leur faire prendre une douzaine de bouillons ; enſuite vous les jettez ſur un tamis pour en tirer le plus de jus que vous pourrez ; mettez-y une demie livre de ſucre ; lorſqu'il ſera fondu, mettez prendre à la glace comme à l'ordinaire.

Glace de Verjus.

Pilez une livre de verjus pour en tirer tout le jus qne vous paſſez dans un tamis bien ſerré, mettez y une livre de ſucre & trois demi-ſeptiers d'eau ; lorſque le ſucre ſera fondu, paſſez le tout enſemble dans une chauſſe, & le mettez dans la ſalbotiere pour faire prendre à la glace.

Glace de Grenade.

Choiſiſſez des grenades qui ayent les grains bien rouges, ſi elles ſont groſſes, vous n'en prendrez que trois, mettez tous les grains dans un mortier pour les concaſſer, enſuite vous les mettrez dans un pot avec une pinte d'eau & trois quarterons de ſucre, laiſſez-les infuſer un bon quart d'heure, & les battez en les verſant trois ou quatre fois d'un pot à l'autre, paſſez-les dans un tamis ſerré,

&

& mettez cette eau dans la salbotiere pour la faire prendre à la glace.

Glace d'Epine-vinette.

Mettez une pinte d'eau dans une poële que vous mettez sur le feu ; quand elle sera chaude, vous y ajouterez deux poignées d'épine-vinette d'un beau rouge & bien mûre, que vous ferez bouillir cinq ou six bouillons, avec une livre de sucre, ensuite vous l'ôtez du feu, & la laissez infuser jusqu'à ce que l'eau ait pris le goût & la couleur de l'épine-vinette, que vous passez dans un tamis bien serré pour la mettre dans la salbotiere, & faire prendre à la glace.

Glace de Citron.

Exprimez le jus de six citrons dans trois demi-septiers d'eau, mettez-y la superficie de l'écorce coupée en zests, & trois quarterons de sucre, faites infuser le tout pendant une bonne heure, ensuite vous le passez dans un tamis serré pour le mettre dans la salbotiere & faire prendre à la glace. L'on appelle limonade cette composition, quand on la boit liquide sans la faire glacer.

Glace de Bigarades.

Prenez huit groſſes bigarades qui ayent beaucoup de jus, ſi elles ſont petites, vous en prendrez à proportion, preſſez-en le jus dans une pinte d'eau, & y mettez auſſi quelques zeſts de l'écorce, avec une livre & demie de ſucre, faites infuſer le tout enſemble pendant une heure, enſuite vous le paſſerez dans un tamis ſerré pour le mettre dans la ſalbotiere & ferez prendre à la glace.

Glace d'Oranges douces.

Mettez dans une pinte d'eau le jus de ſix oranges douces, zeſtez légerement leurs peaux pour les mettre dedans, avec trois quarterons de ſucre, faites infuſer le tout enſemble l'eſpace d'une heure, & le paſſez enſuite dans un tamis ſerré pour le mettre dans la ſalbotiere, & faire prendre à la glace.

Glace à la Crême.

Pour une pinte de crême que vous faites bouillir, mettez-y une demie-douzaine d'amandes douces que vous faites bouillir avec la crême environ deux bouillons, ôtez-la du feu, & y ajoutez un peu d'eau de fleurs d'oranges, & de la

conserve, si vous en avez ; vous raperez un citron frais sur une demie livre de sucre, que vous jettez dans la crême, laissez infuser un quart d'heure, ensuite vous la passez dans un tamis, & ne la mettez dans la salbotiere que quand vous êtes prêt de faire prendre à la glace.

Glace de Chocolat.

Prenez trois demi-septiers de crême & un demi-septier de lait que vous faites bouillir avec trois quarterons de sucre, vous prendrez une demie livre de chocolat que vous ferez fondre dans de l'eau en les mettant dans une poële sur le feu, que vous remuerez avec une espatule ou cuilliere de bois, & ferez réduire jusqu'à ce qu'il soit en bouillie, il faut y ajouter quatre jaunes d'œufs que vous délayerez bien avec le lait & la crême, vous verserez le tout dans la poële avec le chocolat pour les mêler ensemble, ensuite il faut le mettre dans une terrine jusqu'à ce que vous soyez prêt à mettre à la glace.

Glace de Caffé.

Faites bouillir deux ou trois bouillons six onces de caffé avec une chopine d'eau,

lorsqu'il sera reposé vous le tirerez au clair, & le mettrez bouillir avec trois demi-septiers de bonne crême & trois quarterons de sucre, vous le ferez bouillir en le remuant toujours jusqu'à ce que votre crême soit diminuée d'un tiers, que vous l'ôtez du feu pour la mettre dans une terrine jusqu'à ce que vous la fassiez prendre à la glace.

Glace de Canelle.

Mettez dans une pinte d'eau tiede une once de canelle que vous faites infuser pendant une heure, enfuite mettez-la sur le feu pour lui donner un bouillon, vous l'ôtez du feu pour la mettre dans un pot bien couvert, que vous mettez sur de la cendre chaude pour la laisser encore infuser pendant une heure après que vous aurez mis trois quarterons de sucre; passez cette eau à la chausse pour la mettre dans la salbotiere, & faire prendre à la glace.

Glace de Geniévre.

Prenez une demie poignée de geniévre que vous concassez, & la mettez dans une pinte d'eau avec un peu de canelle & une demie livre de sucre, faites bouillir le tout ensemble cinq ou six bouillons,

enſuite vous la paſſez à la chauſſe, & la mettez dans une ſalbotiere pour faire prendre à la glace.

Glace d'Anis.

Faites infuſer de l'anis dans une pinte d'eau tiede avec trois quarterons de ſucre, vous aurez ſoin de le gouter pour que l'eau n'en prenne pas trop le goût; lorſque vous trouverez qu'elle a pris ſuffiſament le goût d'anis, vous la paſſez dans un tamis bien ſerré pour la mettre dans la ſalbotiere prendre à la glace.

Glace de Coriandre.

Concaſſez une petite poignée de coriandre, que vous faites infuſer dans une pinte d'eau chaude, & la laiſſez juſqu'à ce qu'elle ſoit preſque froide, que vous y ajoutez une demie livre de ſucre; remuez le tout enſemble pour le paſſer enſuite dans un tamis bien ſerré, & le mettez dans la ſalbotiere pour faire prendre à la glace.

DES MOUSSES.

Mouſſe à la Crême.

PRENEZ une pinte de bonne crême, mettez-y une demie livre de ſucre fondre dedans, & une cuillerée d'eau de fleurs d'orange, trois goutes de cédra ou de bergamotte; fouettez la crême, & à meſure qu'elle mouſſera mettez-la ſur un tamis avec une écumoire ou une cuilliere à olives; ſi votre crême ne mouſſoit pas comme il faut, il faudra y mettre quelques blancs d'œufs pour lui aider; quand vous aurez mis ſur le tamis toute celle que vous avez fouettée, ſi vous n'en avez pas ſuffiſamment vous prendrez celle qui a paſſé au travers du tamis, que vous refouetterez, & remettrez avec l'autre. Ordinairement les mouſſes ſe mettent dans de grands gobelets d'argent faits exprès, quand on n'en a pas l'on en prend de verre que l'on met dans une cave de fer blanc faite exprès, où on a eu le ſoin de faire pratiquer une grille de la forme des gobelets pour les contenir; l'on met de la glace deſſous bien pilée avec du ſel ou du ſalpêtre; on en met de même

sur le couvercle de la cave, qui doit être fait comme un dessus de four de campagne, il doit y avoir une espece de goutiere pour couler l'eau, cette précaution est pour soutenir les mousses fraîches, elles peuvent attendre deux ou trois heures avant que de les servir.

Mousse de Chocolat.

Faites fondre six onces de chocolat dans un bon verre d'eau, que vous mettez sur un petit feu doux, remuez-le avec une espatule, quand il sera bien fondu & réduit comme une espece de bouillie, vous le retirez de dessus le feu pour y mettre six jaunes d'œufs frais, que vous incorporez dedans, ensuite vous y mettrez une pinte de bonne crême, que vous mêlerez avec le chocolat & les œufs, ajoutez y une demie livre de sucre, mettez le tout ensemble dans une terrine; lorsque le sucre sera fondu, & que la crême sera rafraichie, vous finirez les mousses de la même façon que les précédentes.

Mousse de Caffé.

Faites du caffé comme à l'ordinaire; prenez-en six onces que vous mettez

dans une chopine d'eau, laissez-le reposer au moins une bonne heure avant que de le tirer au clair, vous y mettrez six jaunes d'œufs frais, que vous démêlerez dedans sans le remettre sur le feu, ajoutez-y trois demi-septiers de crême & une livre de sucre; mêlez-bien le tout ensemble, lorsque le sucre sera fondu vous finirez les mousses de la même façon que les précédentes.

Mousse de Safran.

Prenez deux gros de safran que vous mettez infuser dans un demi-septier de crême sur des cendres chaudes; quand elle sera réfroidie vous la passerez sur un tamis, ensuite vous la mettrez dans trois autres demi-septiers de crême, & y mettrez une demie livre de sucre; lorsqu'il sera fondu, il faut mettre le tout dans une terrine, & finir les mousses de la même façon que celle à la crême.

DES FRUITS GLACÉS.

ABRICOTS glacés en fruits. *Voyez pag* 147.

Pêches glacées en Fruits.

Prenez de bonnes pêches presque mû-

res, de celles que vous jugerez à propos, ôtez-en la peau & le noyau, coupez-les le plus mince que vous pourrez, vous pilerez autant de livres de sucre que vous avez de livres de pêches, mettez le sucre & les pêches dans une poële, que vous faites bouillir ensemble sur un feu clair, en remuant toujours avec l'écumoire jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade; vous aurez soin, lorsqu'elles commenceront à se lier, de les ôter du feu pour écraser les pêches qui ne seront pas fondues, remettez-les sur le feu pour les faire cuire jusqu'à ce que trempant un doigt dedans & appuyant le pouce contre, ils se colent ensemble; ôtez votre marmelade du feu; quand elle sera froide vous la mettrez dans des moules à glace pour la faire prendre à la glace; lorsque votre marmelade sera prise, il faut la travailler, & ensuite la mettre dans des moules à pêches, quand ils sont tout pleins il faut les envelopper de papier & les remettre à la glace, avec de la glace pilée, mêlée avec du sel & du salpêtre: vous aurez soin que le vaisseau où vous les mettrez soit percé, & qu'il ne retienne pas l'eau; lorsque vous voulez les servir vous les retirez des moules pour appliquer dessus avec un pinceau, une cou-

leur de pêche naturelle, que vous avez toute prête, faite avec de la gomme gut & un peu de carmin, ou de la cochenille, si vous n'avez point de carmin.

Poires de Roussselet glacées en Fruit.

Faites blanchir des poires de roussselet avec leur peau jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts, que vous les retirez à l'eau fraîche pour leur ôter la peau, prenez en la chair que vous passez dans un tamis en la pressant fort avec une espatule; mettez cette marmelade dans une poële pour la faire dessécher sur le feu; faites clarifier autant de sucre que vous avez pesant de marmelade, que vous ferez cuire à la grande plume; mettez les poires dans le sucre pour les bien mêler ensemble: lorsque la marmelade est bien incorporée avec le sucre, il faut la mettre dans des moules à glace, pour la faire prendre à la glace, ensuite vous travaillez cette glace pour la mettre dans des moules de plomb qui ont la figure des poires de roussselet, que vous enveloppez de papier, & les mettez à la glace de la même façon que les pêches. Pour la couleur, il faut prendre un peu de cochenille avec une plume, vous tâchez d'imiter le côté qui a été au soleil; & le reste, vous y

mettrez de la couleur verte, comme celle qui est expliquée aux figures de Pastillage. Voyez *couleur verte*. On mitige ces deux couleurs, de façon qu'elles puissent imiter le naturel.

Orange, Bergamotte & Cédra glacés en fruits.

Vous prenez de ces fruits ceux que vous voulez, que vous ne faites que vuider, sans les tourner; mettez-les dans l'eau bouillante pour les faire blanchir jusqu'à ce qu'ils fléchissent sous les doigts, retirez les à l'eau fraîche; après les avoir bien égoutés, il faut les mettre dans un mortier pour les piler très-fin, & les passer au travers d'un tamis fin; faites cuire à la grande plume autant pesant de sucre que vous avez de marmelade, mettez la marmelade dans le sucre que vous remuez jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés ensemble, ensuite vous la mettez dans des moules à glace pour faire prendre à la glace; lorsqu'elle sera prise, il faut la travailler & la mettre dans des moules de plomb faits en figure d'orange, que vous enveloppez de papier, & les remettez à la glace, comme il est dit pour les pêches; lorsque vous voudrez les servir, il faut leur

donner une couleur qui imite le naturel. Pour le cédra, l'orange & le citron, il faut prendre une pierre de gomme gut que vous frottez sur une assiette où il y a un peu d'eau chaude, jusqu'à ce qu'elle vous fasse une couleur foncée. Pour la bergamotte, il faudra mettre une petite nuance de verd dans la même couleur, attendu qu'elle est toujours plus verdâtre.

Marons glacés en fruit.

Faites griller des marons entre deux tourtieres, après leur avoir ôté la premiere peau; quand ils seront bien cuits & tendres, ôtez la seconde peau, & les passez en marmelade au travers d'un tamis, sucrez-les à proportion comme il convient; il faut mettre cette marmelade dans une salbotiere pour faire prendre à la glace; lorsqu'elle sera prise vous la travaillerez & la mettrez dans des moules de plomb faits en figure de marons, que vous enveloppez, & les remettrez à la glace dans un vaisseau qui ne retienne pas l'eau, vous les y laisserez jusqu'au moment que vous devez servir.

Œufs en glace.

Prenez six œufs que vous faites durcir,

il faut en prendre les jaunes que vous conserverez en boulettes; prenez six autres œufs frais que vous casserez avec soin par la moitié, pour en conserver les coquilles entieres, pour pouvoir les remettre comme dans leur entier, il faut les marquer, mettez le blanc de ces six œufs frais dans un demi septier de crême que vous fouettez ensemble pour les mettre sur un plat d'argent, & les faire prendre sur le feu comme des œufs au miroir, sans qu'ils ayent de la couleur dessus: lorsqu'ils seront cuits, vous les passerez au travers d'un tamis comme une marmelade; laissez-les réfroidir, & y mettez un peu de sucre en poudre, & ferez prendre comme d'autres glaces; lorsqu'ils seront pris, & que vous les aurez bien travaillés, prenez les coquilles d'œufs que vous avez mis à part, mettez en un peu dans une moitié, & un jaune dur dans le milieu, rachevez de les remplir comme s'ils étoient entiers, en remettant les coquilles l'une contre l'autre; enveloppez chaque œuf avec du papier pour les mettre dans une cave de fer-blanc, avec de la glace, comme il a été dit pour les pêches glacées, & les laisserez jusqu'à ce que vous serviez. Ces œufs sont de cuisine, mais on peut les servir au fruit.

DES FROMAGES GLACÉS.

Fromage glacé à la Crême.

PRENEZ une pinte de bonne crême qui puiſſe aller ſur le feu ; quand elle aura fait un bouillon ou deux, il faut la retirer; délayez quatre jaunes d'œufs, après en avoir bien ôté les germes, vous les mettrez dans la crême, que vous mêlerez bien enſemble ; prenez un bon citron frais que vous raperez ſur environ une demie livre de ſucre, que vous mettrez dans la crême, remettez-la ſur le feu pour lui donner cinq ou ſix bouillons en la remuant toujours ; mettez-y une cuillerée d'eau de fleurs d'orange, vous la paſſerez au tamis, vous y pouvez mettre une demi-douzaine d'amandes douces pilées avant que de la paſſer, & un peu de conſerve de fleurs d'orange, ſi vous en avez, mettez votre crême dans une ſalbotiere pour la faire prendre à la glace, lorſqu'elle ſera priſe, vous la travaillerez comme les autres glaces, enſuite vous la retirez de la ſalbotiere pour la mettre dans un moule à fromage, que vous remettrez à la glace pour le ſou-

tenir jusqu'à ce que vous soyez prêt à servir ; vous aurez soin de tenir de l'eau chaude dans une marmite ou chaudron, pour enfoncer votre moule jusqu'a la hauteur du fromage, afin qu'il quitte le moule aisément, vous mettez votre compotier ou assiette sur le moule, & le versez dedans.

Glace en Beurre.

Faites bouillir une pinte de bonne crême, quand elle aura fait un bouillon, vous y mettrez une demie livre de sucre avec l'écorce d'un citron rapé ; remettez-la sur le feu pour lui donner encore deux bouillons, prenez dix-huit ou vingt œufs, que vous cassez pour n'en prendre que les jaunes, il faut les délayer dans la crême ; remettez la crême sur le feu seulement pour faire prendre les œufs, en l'ôtant du feu vous y mettrez une cuillerée d'eau de fleurs d'orange, & passerez la crême au travers d'un tamis clair, pour la mettre ensuite dans une salbotiere, & la faire prendre à la glace ; lorsqu'elle sera prise, vous la travaillerez comme les autres glaces, si vous voulez en faire un fromage, vous la mettrez dans un moule à fromage que vous finirez comme le précédent. Si vous voulez

en faire des beurres, il faut remettre la salbotiere à la glace jusqu'à ce que vous serviez; alors vous levez cette glace avec une cuilliere de la même façon que le beurre frais, que vous servez sur des assiettes en y mettant de l'eau à la glace.

Fromage glacé de Chocolat.

Prenez une demie livre de bon chocolat, mettez-y environ un demi-septier d'eau pour le faire fondre sur le feu, vous aurez soin de le remuer toujours avec une espatule; quand vous verrez qu'il sera bien fondu, & réduit comme une bouillie légere, vous y mettrez six jaunes d'œufs que vous délayerez bien dedans; vous aurez une pinte de bonne crême, faites-lui faire un bouillon, mettez-y une demie livre de sucre, ensuite vous mettez la crême dans la poële où est votre chocolat, que vous remuerez bien ensemble sur le feu: lorsque les œufs seront pris, mettez votre crême dans une salbotiere pour la faire prendre à la glace, que vous travaillerez avec la houlette, & la mettrez ensuite dans un moule à fromage pour le remettre à la glace, & le finirez de la même façon que celui à la crême.

Fromage glacé de Caffé.

Faites du caffé comme à l'ordinaire; il en faut prendre ſix onces pour chopine d'eau; lorſqu'il ſera bien repoſé & tiré au clair, prenez une pinte de crême qui puiſſe aller ſur le feu; après avoir fait un bouillon, mettez-y aux environs d'une livre de ſucre, & le caffé que vous avez tiré au clair; faites faire cinq ou ſix bouillons en remuant toujours, enſuite vous mettrez votre crême dans une ſalbotiere pour la faire prendre à la glace, & vous finirez votre fromage de la même façon que celui à la crême.

Fromage glacé de Fraiſes. Voyez p. 48.
Fromage glacé de Framboiſes. Voy. p. 68.

Fromage glacé de Piſtaches.

Pour une pinte de crême qui doit aller ſur le feu, prenez ſix onces de piſtaches, que vous échaudez & émondez, il faut les piler très-fin, & les paſſer au travers d'un tamis à pluſieurs repriſes, afin de n'en point perdre; vous les délayerez dans la crême après que vous lui aurez donné un bouillon, vous la remettrez ſur le feu en la remuant toujours pendant trois ou quatre bouillons, vous y mettrez environ

une bonne demie livre de ſucre & une cuillerée d'eau de fleurs d'orange, enſuite vous mettrez votre crême dans une ſalbotiere pour la faire prendre à la glace, & le finirez de la même façon que celui à la crême.

Fromage à la Chantilly.

Prenez une pinte de bonne crême double, mettez-y une cuillerée d'eau de fleurs d'orange, il faut fouetter cette crême juſqu'à ce qu'elle ſoit bien montée en neige, autant que des blancs d'œufs que vous fouettez pour faire des biſcuits à la cuilliere. Prenez un citron que vous raperez ſur une demie livre de ſucre que vous ferez ſécher à l'étuve, enſuite vous le pilerez & le paſſerez au tamis, pour le mettre dans la crême & les bien mêler enſemble, vous laiſſerez le tout dans la terrine juſqu'à ce que vous le mettiez à la glace. Ce fromage ſe met dans ſon moule & ne ſe travaille point comme les autres; vous aurez ſoin d'avoir de l'eau chaude pour tremper votre moule dedans pour le détacher, il faudra cerner le haut de votre fromage avec un couteau autour du moule, afin de ne le tremper qu'à moitié dans l'eau.

Fromage à la Choisy.

Faites bouillir trois chopines de crême double, lorsqu'elle aura fait un bouillon, vous y mettrez une demie livre de sucre, & les zests de la moitié d'un citron; remettez-la sur le feu pour la faire bouillir, en la remuant toujours jusqu'à ce qu'elle soit diminuée d'un tiers, ensuite vous y mettrez quatre jaunes d'œufs frais délayés avec un peu de crême, vous la remettez sur le feu sans la faire bouillir, seulement pour faire prendre les œufs en la remuant toujours jusqu'à ce qu'elle commence à s'épaissir que vous la retirez promptement; quand elle sera à demi-froide, vous y mêlerez cinq ou six cuillerées de marmelade de telle confiture que vous voudrez: passez le tout ensemble dans un tamis clair pour le mettre dans une salbotiere, & le faire prendre à la glace lorsque votre crême sera glacée, vous la travaillez pour la mettre dans un moule à fromage, que vous remettez à la glace jusqu'à ce que vous soyez prêt à servir, vous lui ferez quitter le moule de la même façon que les précédens.

Biſcuits de glace.

Faites ſix gros biſcuits en caiſſe, quand ils ſeront cuits, vous aurez ſoin d'en lever la glace bien légerement, & prendre garde de ne pas la caſſer; lorſque vous l'aurez levée, conſervez les à l'étuve dans un tamis; faites ſécher toute la mie des biſcuits juſqu'à ce qu'elle puiſſe ſe piler & mettre en poudre comme du ſucre, que vous paſſerez au travers d'un tamis. Prenez une pinte de bonne crême que vous faites bouillir; après qu'elle aura fait un bouillon, vous y mettez un peu plus d'un quarteron de ſucre, & une cuillerée d'eau de fleurs d'orange avec la mie des quatre biſcuits que vous aurez pilée & paſſée au tamis, mêlez le tout enſemble pour le mettre dans une ſalbotiere & faire prendre à la glace; lorſque votre crême ſera priſe, il faut la bien travailler pour la mettre dans les moules de papier des biſcuits que vous aurez conſervés, il faut les mettre entre deux glaces pour la ſoutenir, après leur avoir mis à chacun un deſſus de biſcuit, afin de les ſervir comme des biſcuits en caiſſe. Il faut toujours avoir quelque deſſus de biſcuits de plus, attendu que quelques

précautions que l'on prenne, on n'eſt point à l'abri d'en caſſer ; cela fait une aſſiette de glaces fort agréable à ſervir, & excellente à manger.

DES CANELONS GLACÉS.

Canelons glacés à la Crême.

Si vous voulez faire ſix canelons, il faut en remplir quatre avec de la bonne crême, vous mettrez cette crême dans une poële pour la faire bouillir : lorſqu'elle aura fait deux bouillons, vous l'ôtez du feu pour y mettre une livre de ſucre, deux cuillerées d'eau de fleurs d'orange, & l'écorce d'un citron frais rapé ; laiſſez infuſer une demie heure, & paſſez votre crême dans un tamis pour la mettre dans une ſalbotiere, & la faire prendre à la glace ; lorſqu'elle ſera priſe, il faut la bien travailler pour la mettre dans les moules à cannelons que vous envelopez de papier, pour les remettre à la glace, avec de la glace pilée en neige mêlée avec du ſel ou du ſalpêtre ; vous aurez ſoin que le vaiſſeau où vous les mettez ſoit percé & ne retienne pas l'eau ; lorſque vous voulez les ſervir, vous avez

de l'eau chaude dans un chaudron ou une marmite, trempez-y les moules pour les faire détacher, & vous les aiderez à sortir en donnant un coup par le bout avec le plat de la main, en les présentant sur une assiette.

Canelons glacés de Chocolat.

Pour faire six canelons, vous en emplirez quatre pour les mesurer avec de la bonne crême; mettez cette crême sur le feu pour la faire bouillir, ensuite vous y mettrez une livre de sucre; prenez trois quarterons de chocolat, que vous faites fondre dans de l'eau, en le mettant sur le feu dans une poële, & le remuez toujours jusqu'à ce qu'il soit en bouillie; vous y ajoutez six jaunes d'œufs, que vous délayez bien ensemble, mettez y aussi la crême; lorsque vous aurez bien mêlé le tout ensemble, vous le passez au tamis pour le mettre dans une salbotiere pour le faire prendre à la glace; quand la crême sera prise vous la travaillez pour la mettre dans les moules à canelons, que vous enveloppez de papier pour les remettre à la glace dans un vaisseau qui ne retienne point l'eau; lorsque vous serez prêt à servir, vous leur ferez quitter

le moule de la même façon que les précédens.

Canelons glacés de Caffé.

Pour faire ſix canelons, meſurez-en deux avec de l'eau, vous mettrez cette eau dans une caffetiere lorſqu'elle bouillira vous y mettrez au moins ſix onces de caffé pour en faire du caffé comme à l'ordinaire : quand il ſera fait, bien repoſé & tiré au clair, vous le mettrez dans de la crême, que vous aurez fait bouillir auparavant avec une livre de ſucre, vous meſurez votre crême avant que de la faire bouillir; il en faut la meſure de quatre canelons : faites bouillir la crême avec le caffé & le ſucre juſqu'à ce qu'elle ſoit diminuée d'un tiers, en la tournant toujours ſur le feu, vous la mettrez enſuite dans une terrine juſqu'à ce que vous la faſſiez prendre à la glace ; vous finirez vos canelons de la même façon que les précédens.

Canelons glacés d'abricots. *Voyez page 155.*

Canelons glacés de Pèches.

Il faut écraſer avec la main au moins une douzaine de bonnes groſſes pêches bien mûres que vous délayerez avec de

l'eau la mesure de quatre canelons, ajoutez-y une livre de sucre, laissez infuser le tout ensemble environ deux heures, ensuite, vous le passerez dans un tamis en pressant les pêches sans les remuer pour en tirer tout le jus, que vous mettrez dans une salbotiere pour faire prendre à la glace; quand elle sera prise, vous travaillerez cette glace pour la mettre dans six moules à canelons que vous envelopperez de papier pour les remettre à la glace dans un vaisseau percé qui ne retienne point l'eau; lorsque vous voudrez les servir, vous leur ferez quitter les moules de la même façon que les précédens.

Canelons glacés de Fraises. Voy. p. 49

Canelons glacés de Framboises. Voy. page 69.

Canelons glacés de Verjus.

Prenez deux livres de verjus que vous pilez pour en tirer tout le jus que vous passez au tamis, mettez ce verjus avec autant d'eau qu'il en faut pour remplir quatre canelons, ajoutez-y une livre & demie de sucre; lorsqu'il sera fondu, vous mettrez le tout dans une salbotiere pour le faire prendre à la glace, que vous travaillerez ensuite pour le mettre

tre à la glace de la même façon que les canelons à la crême.

Des Eaux que l'on fait rafraîchir ſans prendre à la glace.

Orgeat d'Amandes.

ECHAUDEZ un quarteron d'amandes douces, que vous pilez avec un quarteron de graines des quatre ſemences froides, en les pilant il faut les arroſer de tems en tems avec une demie cuillerée d'eau, ſeulement pour empêcher qu'elles ne tournent en huile; lorſqu'elles ſont pilées très-fin, vous les retirez du mortier pour les mettre dans une terrine, & les délayer peu à peu avec une pinte d'eau, ſi vous voulez rendre votre orgeat bien blanc, vous pouvez y ajouter un poiſſon de lait, enſuite vous le paſſez à pluſieurs fois dans une étamine en bourant les amandes avec une cuilliere de bois pour qu'elles expriment leur ſuc dans le lait, après vous y mettrez un quarteron de ſucre; quand il ſera fondu, vous repaſſerez l'orgeat dans une ſerviette ſans preſſer, & mettrez rafraîchir.

Orgeat de Noisettes, *Voyez page 129.*

Orgeat de Pistaches.

Prenez un quarteron de pistaches que vous échaudez, mettez-les dans un mortier avec un quarteron, moitié de graine de concombre, & moitié de graine de melon, pilez le tout ensemble en l'arrosant de tems en tems avec une demi-cuillerée d'eau pour empêcher qu'elles ne tournent en huile, ensuite vous les retirez dans une terrine pour les délayer avec trois chopines d'eau, passez les plusieurs fois dans une étamine en bourant avec une cuilliere; lorsqu'elles seront passées, vous y mettrez un peu plus d'un quarteron de sucre avec le jus d'un citron, mélez le tout ensemble, & le repassez dans une serviette avant que de mettre rafraichir.

Eau de Cerfeuil.

Faites infuser dans trois demi-septiers d'eau tiéde pendant une demi heure une poignée de cerfeuil épluché & lavé, ensuite vous la passez dans un tamis, mettez-y deux onces de sucre; quand il sera fondu, vous repasserez cette eau dans une serviette un peu serrée, pour

la mettre rafraîchir. L'eau de pimprenelle se fait de la même façon.

Eau de Fenouil.

Prenez deux branches de fenouil, si elles sont grosses, & un peu davantage si elles sont petites; après les avoir lavées, vous les mettez infuser un bon quart d'heure dans une pinte d'eau tiéde: comme le fenouil est extrêmement fort, il ne faut le laisser dans l'eau que le tems qu'il lui faut pour en prendre un peu le goût, ensuite passez-la au tamis & mettez y environ un quarteron de sucre, repassez cette eau dans une serviette pour mettre rafraîchir.

Aigre de Cedre.

Prenez un quarteron de gros citrons que vous coupez de leur longueur avec les zests & les pepins, levez doucement l'endroit où est le jus, mettez le tout ensemble dans un pot de terre neuf, faites cuire deux livres de sucre à la plume & le mettez dans le pot où sont les citrons, mettez votre pot sur le feu pour faire bouillir les citrons avec le sucre jusqu'à ce que votre sirop soit cuit au perlé, après vous le passerez dans un tamis, & le serrerez dans des bouteilles quand

sera à demi-froid; lorsque vous voulez vous en servir, vous en mettez la quantité que vous jugez à propos dans de l'eau que vous battez ensemble, & la mettez rafraîchir. Cette liqueur est rafraîchissante, & se peut aussi servir glacée, en le faisant une fois plus forte de sirop que pour boire liquide. L'on fait un sirop de limon & de cedre de la même façon.

DES PRUNES.

Observation.

Nous en avons d'une infinité de sortes, tant de cultivées que de sauvages; ces dernieres ne sont employées qu'en médecine; les especes de prunes cultivées varient beaucoup & pour la couleur & pour le goût, il y en a de blanches, de rouges, de grises, de jaunes, de vertes, de grosses, de petites, de rondes, d'ovales & d'oblongues, elles sont plus ou moins estimées suivant leur bonté. Je ferai un article particulier de celles qui sont les meilleures à servir sur les bonnes tables, ainsi que de celles dont on fait les confitures & les pruneaux. E

général il faut que les prunes soient bien mûres, nouvellement cueillies & avant le lever du Soleil, que la chair en soit tendre & bien fondante, d'un goût doux, sucré & relevé, la peau tendre & fine, & qu'elles quittent aisément le noyau. Elles sont rafraîchissantes, excitent l'appétit, appaisent la soif, bonnes aux jeunes gens bilieux & sanguins; comme elles relâchent beaucoup & se digerent difficilement, elles sont contraires à ceux qui ont l'estomac foible, principalement aux personnes d'un âge avancé.

Des différentes sortes de Prunes.

Le gros Damas noir est assez connu.

La Mirabelle de deux sortes, la grosse & la petite; quand elle est dans sa parfaite maturité, sa couleur est d'un jaune tirant sur l'ambre, son goût est sucré, elle quitte le noyau.

Le gros Damas d'Espagne.

La Reine-Claude très-estimée; cette prune est blanche & ronde, à l'eau sucrée & quitte le noyau.

La Diaprée très-estimée, elle est longue, très-fleurie & quitte le noyau.

Le gros Damas de Tours très-estimé; cette prune est hâtive, a la chair jaune & quitte le noyau.

La Roche-Corbon eſt une eſpèce de Diaprée.

Le Perdrigon violet eſt une prune plus longue que ronde, elle a l'eau ſucrée ; il y en a deux ſortes, une qui ne quitte pas le noyau, & l'autre qui le quitte ; cette derniere eſt la plus eſtimée.

Le Perdrigon blanc très-eſtimé, eſt bonne crue & en confiture, elle quitte le noyau.

Le Perdrigon hâtif auſſi très-eſtimé.

La Prune de l'Iſle verd reſſemble au Perdrigon violet, & quitte le noyau.

La Sainte-Catherine, très-ſucrée, excellente en confiture, elle eſt blanche & devient d'un jaune ambré à meſure qu'elle mûrit ſur l'arbre.

L'Impératrice, très-eſtimée, & a l'eau fort ſucrée.

La Prune virginale, très-eſtimée, c'eſt une prune qui quitte le noyau, elle eſt blanche d'un côté, & un peu rouge de l'autre.

La Prune mignonne.

La Prune Royale eſt bonne, d'une eau ſucrée, groſſe & ronde, d'un rouge clair & bien fleuri.

L'Impériale violette, excellente, d'une eau ſucrée ; elle eſt groſſe, longue & bien fleurie.

La Prune Dauphine ne quitte point le noyau, elle a cependant l'eau fort sucrée, sa couleur est verdâtre, de figure ronde & assez grosse.

La Prune de Monsieur n'est bonne que dans les années chaudes, il faut préferer celles des terres légeres ; elle quitte le noyau, elle est grosse, ronde & violette.

La Prune de Maugeron quitte le noyau, elle est grosse, ronde & violette.

Le Damas d'Italie a l'eau sucrée, elle est presque ronde, d'un violet brun & très fleurie.

Le Drap d'or, c'est une espece de petit Damas qui a l'eau très-sucrée, d'un jaune marqueté de rouge.

Le Damas musqué, petite prune qui quitte le noyau, d'un goût musqué, plate & bien fleurie.

Le Damas à perle, ainsi nommé, parce qu'elle en a la figure, quitte le noyau, sa chair est jaune, d'un goût sucré & de médiocre grosseur.

Les meilleures prunes pour faire des pruneaux, sont celles de Sainte-Catherine & la Roche-Corbon ; cependant il est assez général que toutes les prunes qui sont bonnes crues, sont aussi bonnes

pour faire des confitures, des compotes & des pruneaux.

Compote de Prunes.

Les meilleures prunes, & presque les seules qui sont bonnes pour compotes, confitures & à l'eau-de-vie, sont la Mirabelle, la Reine-Claude, le Perdrigon; vous prenez des trois celles que vous voulez pour faire vos compotes, que vous piquez de plusieurs coups avec une grosse épingle, & les mettez à mesure dans l'eau, ensuite vous les faites blanchir dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient montées dessus, que vous les ôtez du feu pour les laisser réfroidir dans la même eau, que vous remettez après sur un petit feu, couvrez-les pour les faire reverdir, & ramolir, chacune suivant son espèce; quand elles sont reverdies, vous les retirez à l'eau fraîche, & mettez égouter. Sur une livre de prunes, faites cuire au petit lissé trois quarterons de sucre, mettez-y les prunes pour leur faire prendre un bouillon, ôtez-les du feu pour les mettre dans une terrine jusqu'au lendemain que vous les remettez sur le feu pour les faire bouillir jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts; & qu'elles n'écument plus; dressez-les dans

le compotier avec le sirop par-dessus. Vous pouvez faire de cette façon une compote assez grande pour vous servir plusieurs fois, parce qu'elle se conserve.

Compote de Prunes à la Bourgeoise.

Mettez dans une poële environ six onces de sucre pour une livre de prunes, avec un peu d'eau; faites les bouillir & écumer; mettez-y une livre de prunes presque mûres que vous faites bouillir jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts, ayez soin de les écumer; quand elles seront cuites, vous les dressez dans le compotier, & faites réduire le sirop, s'il ne l'est pas assez; passez-le au tamis sur les prunes.

Marmelade de Prunes.

Prenez des prunes de celles que vous jugerez à propos; ôtez-en les noyaux, & les mettez dans une poële avec un peu d'eau; faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade, que vous les mettez sur un tamis pour les passer au travers, en les pressant fort avec une espatule; remettez la marmelade dans la poële, pour la faire dessécher sur le feu; faites cuire au cassé autant pésant de sucre que vous avez de marmelade;

mettez-la dans le sucre, & la remuez ; beaucoup avec une espatule jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés ensemble ; ensuite vous la remettez sur le feu, seulement pour la faire frémir, & la dresserez chaude dans les pots. Poudrez-en le dessus avec du sucre fin.

Prunes de Reine-Claude pour provision.

Prenez de belles prunes de Reine-Claude, qui ne soient pas mûres, cependant à leur grosseur; vous les piquerez dans plusieurs endroits avec une lardoire, ou quelque chose de semblable; vous les jettez dans l'eau bouillante ; quand elles commenceront à monter, il faut les retirer de dessus le feu, & les laisserez réfroidir dans la même eau jusqu'au lendemain, que vous les ferez reverdir dans la même eau, en les mettant sur un feu bien doux ; vous aurez soin qu'elle ne bouille pas, & d'y regarder de tems en tems ; en les prenant sur votre écumoire, vous les tâterez pour sçavoir si elles commencent à fléchir sous les doigts, pour les retirer à mesure & les jetter dans l'eau fraiche ; quand elles seront reverdies & bien rafraîchies, vous clarifierez votre sucre ; si vous avez un cent de prunes, il faut

dix livres de sucre ; après avoir égouté les prunes, mettez-les dans une terrine ; versez dessus les deux tiers de votre sucre clarifié, il faut laisser les prunes dans le sucre pendant vingt-quatre heures ; après quoi vous les jetterez sur une passoire ou un tamis ; remettez le sucre sur le feu, & vous l'augmenterez du tiers de sucre clarifié, que vous avez gardé ; faites-lui prendre au moins une douzaine de bouillons, ensuite vous le remettrez sur les prunes, pour les laisser encore deux jours dans le sucre, que vous les remettrez sur un égoûtoir, pour remettre le sirop sur le feu, & lui donner une douzaine de bouillons, que vous remettrez dans la terrine sur les prunes, & les laisser jusqu'au lendemain que vous les finirez ; il faut remettre le sirop sur le feu pour le faire cuire, jusqu'à ce qu'il soit au grand perlé, que vous y mettez les prunes pour leur donner deux ou trois bouillons couverts, & ensuite vous les mettez dans les pots.

Les prunes de l'Isleverd se font de même, le Perdrigon se confit de la même façon, à cette différence qu'il ne reverdit point, & qu'il faut le blanchir tout de suite.

Prunes de Reine Claude à l'Eau-de-Vie.

Faites reverdir des prunes de Reine-Claude de la même façon que les précédentes ; lorsqu'elles seront bien égoutées, si vous en avez un cent, faites clarifier six livres de sucre, que vous mettrez sur les prunes dans une terrine, & les laisserez vingt-quatre heures, ensuite vous jetterez les prunes sur un égoutoir ou un tamis, & donnerez une douzaine de bouillons au sirop, que vous jetterez encore sur les prunes pour les y laisser jusqu'au lendemain que vous égouterez encore les prunes, & réduirez le sirop jusqu'à la plume; vous jetterez une chopine d'eau-de-vie dedans, & vous y glisserez les prunes, à qui vous donnerez deux ou trois bouillons couverts, vous les revuiderez dans la terrine pour les laisser reposer deux jours dans le sirop ; pour les finir, vous les égouterez encore, & réduirez le sucre au gros boulet ; mettez-y une pinte d'eau-de-vie ; ensuite vous glisserez les prunes dedans pour les faire frémir un quart d'heure sur le feu, retirez-les pour les mettre dans les bouteilles.

Prunes de Mirabelle pour garder.

Prenez des prunes de Mirabelle qui soient d'un jaune clair, presque mûres, ôtez le noyau, si vous voulez; passez-les à l'eau bouillante, & qu'elles ne fassent que frémir, il faut les retirer pour les mettre dans de l'eau fraîche; si elles sont à noyaux, il faut les piquer toutes; faites clarifier du sucre environ livre pour livre de fruit; faites cuire le sucre à la plume; mettez-y les prunes après les avoir fait égouter pour leur faire faire deux bouillons couverts; vous aurez soin de les bien écumer, & les mettrez dans une terrine pour les y laisser vingt-quatre heures; si elles sont à noyaux, vous les laisserez deux jours, après vous les ferez bien égouter sur une passoire ou tamis; mettez le sirop sur le feu, pour le faire réduire au grand perlé; alors vous y glisserez le fruit, & le ferez cuire jusqu'à ce que le sucre soit revenu au grand perlé, que vous les ôtez du feu pour les bien écumer, & les mettre dans les pots. Il faut remarquer que tous les fruits que l'on confit avec le noyau, il faut laisser leurs queues.

Compote de Prunes de Mirabelle.

Prenez un cent de Mirabelles presque mûres ; que vous faites blanchir deux bouillons, & les retirez dans l'eau fraîche pour les mettre égouter, & les mettez ensuite dans un petit sucre leger, pour leur donner trois ou quatre bouillons ; il faut les écumer avant que de les mettre dans le compotier ; si le sirop n'étoit point assez réduit vous le remettrez sur le feu pour le rachever.

Prunes de Perdrigon confites.

Ayez la quantité que vous jugerez à propos d'employer de prunes de Perdrigon, qui ne soient pas mûres, que vous piquez dans plusieurs endroits avec une lardoire ; mettez-les dans une eau bouillante pour les faire seulement frémir, jusqu'à ce quelles commencent à fléchir sous les doigts ; ensuite vous les retirez dans l'eau fraîche, & les mettez égouter ; vous les ferez confire de la même façon que les prunes de Reine-Claude.

Prunes confites à la Bourgeoise.

Choisissez de bonnes prunes presque mûres, comme Perdrigon, Mira-

belle, Reine-Claude, celles que vous voudrez, piquez-les avec une lardoire dans plusieurs endroits ; faites cuire à la grande plume autant pesant de sucre que vous avez de prunes ; mettez les prunes dans le sucre, & les faites bouillir sept ou huit bouillons, en remuant toujours la poële, que vous tenez par les deux anses, jusqu'à ce qu'elles soient cuites, & le sucre réduit en sirop ; ayez soin de les bien écumer ; quand elles seront à demi froides, vous les mettrez dans les pots que vous ne couvrirez que lorsqu'elles seront tout-à-fait froides.

Prunes confites sans noyaux.

Prenez des prunes presque mûres, de celles qui quittent facilement le noyau ; faites une incision avec un petit couteau à la pointe de chaque prune, & poussez le noyau du côté de la queue pour le faire sortir ; après que vous aurez préparé vos prunes, faites clarifier autant pesant de sucre que de fruit ; mettez les prunes dans le sucre, & les remuez toujours sur le feu, pour les empêcher de bouillir, & qu'elles ne fassent que frémir ; ensuite vous les ôtez du feu ;

quand elles ſeront froides, mettez-les égouter ſur un tamis ; remettez le ſucre dans la poële, pour le faire cuire au grand liſſé ; remettez les prunes dans le ſucre pour leur faire prendre aux environs de dix bouillons couverts ; écumez les à meſure ; enſuite vous les mettez à l'étuve juſqu'au lendemain que vous les égoutez ſur des feuilles de cuivre ; poudrez-les de ſucre fin, & mettez ſécher à l'étuve ; vous pouvez garder ces prunes au liquide, & ne les mettre au ſec, que lorſque vous en aurez beſoin. Les prunes que l'on peut mettre de cette façon, ſont, la prune Royale, la prune de Monſieur, le Perdrigon violet, la prune de l'Iſleverd, la prune de Maugeron, le Damas d'Italie, & le Damas muſqué.

Pâte de Prunes.

Otez le noyau à de bonnes prunes, & les mettez dans une poële, avec un peu d'eau, il faut les faire cuire juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade, que vous les paſſez au travers d'un tamis, en les preſſant fort avec une eſpatule ; mettez cette marmelade dans la poële pour la faire deſſécher ſur un moyen feu ; faites cuire au caſſé autant peſant de ſu-

ère que vous avez de marmelade ; mettez-la dans le ſucre, & la travaillez avec l'eſpatule, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien incorporés ; remettez-les ſur le feu en remuant toujours, ſeulement pour les faire frémir ; enſuite vous la dreſſerez dans les moules à pâte que vous mettrez ſecher à l'étuve. Si vous voulez faire des pâtes dans le tems hors de la ſaiſon, prenez de la marmelade de prunes, que vous délayez dans du ſucre cuit à la grande plume ; mettez-la ſur le feu pour la faire frémir, en la remuant toujours ; dreſſez dans les moules pour faire ſécher à l'étuve.

Prunes en ſurtout.

Faites cuire autant de livres de ſucre au grand perlé que vous employez de livres de prunes ; mettez-les dans le ſucre pour leur donner deux bouillons ; ôtez-les du feu pour leur donner le tems de jetter leur eau ; enſuite vous les remettez ſur le feu pour les faire cuire, juſqu'à ce que le ſucre ſoit revenu au grand perlé ; mettez-les dans une terrine à l'étuve juſqu'au lendemain que vous les mettez égouter ſur des feuilles de cuivre ; prenez trois prunes, ôtez le noyau à deux & les

appliquez sur celle qui a le noyau, il faut l'entourer de façon qu'elles paroissent n'en faire qu'une ; roulez-les dans le sucre fin, pour les remettre sur des feuilles de cuivre, que vous mettrez sécher à l'étuve ; il faut les conserver dans un endroit sec, dans des boëtes garnies de papier blanc. Vous observerez de laisser la queue à celle qui reste avec le noyau.

Clarequets de Prunes.

Pelez & ôtez le noyau à des prunes bien mûres de Perdrigon, de Reine-Claude, ou de Mirabelle, celles que vous voudrez ; mettez-les dans une poële avec un peu d'eau pour les faire bouillir doucement sept ou huit bouillons, ensuite vous les passerez dans un tamis pour tirer tous le jus des prunes ; faites cuire au cassé autant de sucre que vous avez de jus, mettez-y votre jus ou décoction pour les faire cuire jusqu'à ce que vous ayez une gelée qui tombe en nappe de l'écumoire, & que la nappe tombe nette, vous la verserez tout de suite dans les moules à clarequets que vous avez posés sur des feuilles de cuivre, mettez-les à l'étuve, pour les faire prendre avec un feu moderé.

Prunes tappées.

Prenez des prunes de Reine-Claude presque mûres, ou d'autres, pourvû qu'elles soient bonnes & qu'elles quittent le noyau; faites-leur une incision du côté de la queue pour faire sortir le noyau, en le poussant par l'autre côté avec la pointe d'un couteau; mettez-les dans un sucre clarifié, il en faut une demie livre pour une livre de prunes, remettez-les sur le feu avec le sucre pour les empêcher de bouillir, il faut qu'elles ne fassent que frémir; ensuite vous les ôtez du feu pour les mettre dans une terrine jusqu'au lendemain, que vous égouterez le sucre dans une poële pour le faire cuire au grand lissé; remettez-les prunes dans le sucre pour leur faire prendre sept ou huit bouillons couverts, il faut les écumer à mesure; remettez-les à l'étuve jusqu'au lendemain, que vous les égouterez de leur sirop, & les dresserez sur le côté, sur des grilles, pour les mettre sécher à l'étuve; quand elles seront séches d'un côté, vous les retournerez de l'autre, elles s'applatiront d'elles-mêmes sans qu'il soit besoin de les tapper, vous les conserverez

dans un endroit sec dans des boëtes garnies de papier blanc.

DE L'ANGELIQUE.

OBSERVATION.

C'EST une plante de la hauteur d'une coudée, de couleur brune ou verd obscur, ses bouquets sont garnis de fleurs blanches, sa graine menue & plate comme une lentille, sa racine est grosse comme un réfort, & a plusieurs cuisses de branches. Nous en avons de deux sortes, la cultivée & la sauvage, elles sont toutes les deux d'un goût piquant, & de très-bonne odeur, principalement la cultivée. On coupe les tiges de cette plante quand elles sont de bonne grosseur, avant qu'elles soient montées en graines, pour s'en servir comme il sera expliqué ci-après; on peut en avoir de fraîche cueillie trois fois l'année, au Printems, en Eté, en Automne. On en confit au sucre la côte & la semence, cette confiture est bonne pour la poitrine & pour garantir du mauvais air. Sa racine mise en poudre est bonne pour les défaillances de cœur.

Angelique au liquide.

Faites blanchir des cardons d'angelique jusqu'à ce qu'ils fléchissent sous les doigts, vous les retirez du feu & les laissez dans la même eau pour qu'ils se reverdissent, ensuite vous les jettez dans l'eau fraîche ; quand ils seront égoutés, il faut les mettre dans une poële avec autant pesant de sucre clarifié pour leur faire prendre environ quatorze ou quinze bouillons ; après les avoir écumés, il faut les mettre dans une terrine jusqu'au lendemain que vous les retirez du sucre, remettez le sucre dans une poële pour le faire recuire jusqu'au petit perlé, remettez les cardons dans la terrine & le sucre par-dessus pour les y laisser encore trois jours, que vous les mettez égouter, & remettez le sucre sur le feu pour le faire cuire jusqu'au grand perlé, remettez les cardons dans le sucre pour leur donner quatre bouillons ; quand ils seront à demi froids vous les mettrez dans les pots.

Angelique en Compote.

Coupez par morceaux des cardons d'angelique, ôtez-en la peau qui est dessus, & les faites cuire dans l'eau jusqu'à

ce qu'ils fléchissent sous les doigts, vous les ôtez du feu, & les laissez dans la même eau pour qu'ils se reverdissent, ensuite vous les retirez à l'eau fraîche & les mettez égouter; faites clarifier trois quarterons de sucre pour une livre d'angelique, mettez-la dans le sucre pour lui donner une douzaine de bouillons, ôtez-la du feu pour l'écumer, il faut la laisser quelques heures dans le sucre, ensuite vous lui donnerez encore quelques bouillons jusqu'à ce que votre sirop ait la consistance ordinaire d'une compote, & la dresserez dans le compotier.

Si vous voulez faire une compote d'angelique dans le tems hors de la saison, vous prenez de celle qui est confite au liquide, & la mettez dans une poële avec son sirop & un peu d'eau pour la faire decuire un bouillon, mettez l'angelique dans le compotier & redonnez encore quelques bouillons au sirop après l'avoir écumé, vous le verserez sur l'angelique.

Angelique au sec.

Mettez confire de l'angelique de la même façon que celle qui est au liquide; quand vous l'aurez finie, laissez la dans le sirop jusqu'au lendemain que vous la

mettrez égouter, & ensuite poudrez-la par tout avec du sucre fin pour la mettre sécher à l'étuve sur des feuilles de cuivre ; lorsqu'elle sera bien séche, il faut la serrer dans une boëte garnie de papier blanc.

Essence d'Angelique.

Mettez dans un Mortier, pour piler très-fin, une livre d'angelique, une demie once d'anis, un gros de girofle, un demi gros de macis, deux gros de canelle, deux gros de coriandre ; pilez le tout ensemble, & le mettez ensuite dans deux pintes d'eau-de-vie pour le faire infuser vingt-quatre heures, que vous mettez après le tout ensemble dans l'alambic pour le faire distiller, comme il est dit à l'article de la distillation ; il faut conserver cette essence dans des bouteilles bien bouchées : elle vous servira à donner le goût d'angelique à ce que vous jugerez à propos.

DES FIGUES.

OBSERVATION.

CE fruit qui, par sa grosseur & sa figure, ressemble assez à une poire, se cultive dans les climats chauds & dans les temperés, mais avec cette différence que dans les premiers il est d'un meilleur goût que dans les autres. C'est sans doute parce que l'activité des rayons du Soleil exalte ses principes, & lui communique le juste mêlange de sels & de souffre qui décident de sa saveur. C'est aussi ce qui procure aux Habitans des pays chauds l'avantage de faire confire & sécher une grande quantité de figues, qu'ils font passer dans les lieux où elles sont moins bonnes, ou plus rares; mais quoique celles qui croissent dans les climats temperés soient inférieures à celles-là en bonté, elles ne laissent pas de passer pour un très-bon fruit qui se sert sur les meilleures tables. Elles se mangent ordinairement au commencement du repas, & tiennent leur place dans le rang des hors-d'œuvres. On en voit en Eté & en Automne. Les premieres

premieres qui paroissent à la fin de Juin, & que l'on appelle *Figue-Fleurs*, sont succédée par d'autres jusqu'au mois d'Octobre. Celles d'Automne sont plus délicates & meilleures que les autres, parce qu'elles ont essuyé les chaleurs de l'Eté qui en ont épuré le suc. On en compte de plusieurs especes, dont les meilleures sont les grosses blanches, de deux sortes ; les unes longues, & les autres rondes ; les premieres, surtout en Automne, sont préférées pour le goût ; elles sont moins sujettes à créver du coté de l'œil, & à perdre par là leur parfum & leur douceur. Les rondes résistent moins aux pluies chaudes de l'Eté qui les gonfle, & souvent les font créver. En général il faut choisir les figues, bien mûres, molles, d'un goût sucré & succulentes ; celles qui ont la peau fine & délicate sont plus aisées à digérer, elles adouciſſent les âcretés de la poitrine, appaisent la soif, & sont estimées propres à emporter la pierre des reins ; l'excès de ce fruit cause des crudités & des vents, & peut être contraire à ceux qui sont sujets à la colique ; les figues seches se digerent plus facilement que les vertes ; elles sont encore bonnes pour faire des gargarismes pour les maux de la bou-

che & de la gorge, & sont souvent employées en Médecine.

Figues confites au liquide.

Faites bouillir environ douze bouillons dans de l'eau, des figues à moitié mûres, que vous aurez picquées du côté de la queue avec la pointe d'un couteau, ensuite vous les retirez du feu, & les laissez dans la même eau, vous aurez soin de les couvrir pour les faire reverdir : quand elles seront à demi-froides, il faut les mettre dans de l'eau fraîche, & les faire égouter. Faites cuire au perlé autant pesant de sucre que vous avez de figues, mettez les figues dans le sucre pour leur donner cinq bouillons couverts ; ôtez-les du feu pour les écumer, & ensuite versez les doucement dans une terrine pour les mettre jusqu'au lendemain à l'étuve, après vous coulerez le sucre dans une poële pour le faire recuire environ douze bouillons, & le verserez tout chaud sur les figues, que vous remettrez encore à l'étuve, jusqu'au lendemain que vous ferez recuire le sucre au grand perlé, & y mettrez alors vos figues dedans pour leur faire prendre deux bouillons, & les mettrez ensuite dans

les pots quand elles seront à demi-froides

Figues confites au sec.

Après avoir fait confire des figues de la même façon que les précédentes, laissez-les tout-à-fait refroidir dans leur sirop, & les mettez égouter la queue en haut sur des feuilles de cuivre, poudrez-les partout de sucre fin & les mettez sécher à l'étuve. Vous pouvez en tirer au sec à mesure que vous en avez besoin, en prenant de celles qui sont confites au liquide : pour lors, si le sirop étoit trop pris, vous faites chauffer de l'eau dans un poëlon ou dans le vaisseau que vous voudrez, mettez-y votre pot à confiture pour le faire chauffer comme au bain-marie, quand le sirop sera liquefié, vous en tirerez les figues pour les mettre égouter sur des feuilles de cuivre, poudrez-les de sucre & faites sécher à l'étuve.

Figues vertes au naturel.

Les figues crues, quand elles sont bien mûres se servent pour hors-d'œuvre au commencement du repas ; dressez sur des assiettes, des feuilles de vigne dessous, & entourez-les de petits morceaux de glace très-claire.

DES MELONS.

OBSERVATION.

DEUX qualités concourent à former un bon melon, un goût vineux, & en même tems sucré, & comme elles se trouvent rarement réunies, de-là naît la difficulté de trouver des melons qui les possedent. On a à la vérité quelques indices pour les connoître, mais sur lesquels on ne doit pas beaucoup compter, & pour l'ordinaire le hazard a plus de part que la connoissance au choix heureux que l'on fait. Cependant à la faveur de ces marques on peut former des conjectures sur la bonté d'un melon, & se tromper moins fréquemment. Un melon est bon à cueillir quand la queue semble vouloir s'en détacher, qu'il jaunit en dessous, que le petit jet qui est au nœud se detache, qu'on lui trouve de l'odeur en le flairant, c'est ordinairement le point de maturité de ceux que l'on veut manger promptement, on le met ensuite dans un seau d'eau de puits, ou avec de la glace pour le faire rafraichir. Ceux que l'on ne veut manger que dans quelques jours

ou transporter au loin, doivent être cueillis aussi-tôt qu'ils commencent à se tourner, ils achevent après de se mûrir, ils ont même un goût plus agréable, parce que s'étant reposés plusieurs jours hors du soleil, le frais qu'ils ont pris en se mûrissant plus doucement, rend leur chair d'un meilleur goût. On peut juger de leur bonté quand il sont d'une écorce bien brodée, & de couleur ni trop jaune, ni trop verte, la queue courte & grosse, de figure plus longue que ronde, & plus gros dans le milieu qu'aux deux extrémités, d'une odeur de poix ou de goudron; il faut préférer ceux qui sont les plus lourds, & qui paroissent plus pleins en les faisant sonner en frappant du doigt dessus, de même ceux qui résistent sous le pouce en l'appuyant un peu. Voila toutes les marques auxquelles on peut juger de la bonté d'un melon; s'il ne répond point à l'espérance qu'on en avoit conçue, il n'est point d'autre moyen que de le prendre à la coupe, & d'en décider par le goût.

Sa chair est rafraichissante, donne de l'apétit, appaise la soif, & excite l'urine. On prétend qu'il est contraire aux personnes sujettes à la colique, & que l'excès cause souvent des fiévres & des dif-

ſenteries ; que d'ailleurs, il n'en faut pas manger ſans boire du vin, parce qu'il eſt chargé d'humidités groſſieres & viſqueuſes qui le rendent de difficile digeſtion.

DES POIRES.

Observation.

Nous n'avons point de fruits qui nous fourniſſent une décoration plus variée pour les deſſerts que les poires, le nombre des eſpeces différentes eſt ſi grand que l'on ne peut faire connoître leur qualité qu'en les diſtinguant chacune dans ſa Saiſon, avec les uſages qu'on en peut faire; l'Eté, l'Automne & l'Hyver nous en fourniſſent abondamment pour diverſifier le ſervice de toutes ſortes de bonnes tables.

En général, les poires different beaucoup en groſſeur, en figure, en couleur, en odeur & en goût. Il faut les choiſir bien mûres, bien nourries, & d'un goût doux & agréable. La Normandie eſt le Pays où il en croît le plus; mais elles y ſont ordinairement d'un goût ſi âpre & ſtiptique, que leur uſage n'eſt bon qu'à

faire de l'excellent cidre de poirée, principalement celui d'Isigny qui est le plus estimé. La qualité des poires crues est d'exciter l'appétit & fortifier l'estomac, mais elles contiennent un suc épais, chargé de parties terrestres, qui les rend contraires à ceux qui sont sujets à la colique, il n'en faut manger qu'après les autres alimens, parce qu'autrement elles pourroient s'arrêter trop long-tems aux premieres voyes & empêcher les alimens de passer. Toutes celles qui sont cuites, ou préparées avec le sucre, sont plus saines, & plus aisées à digérer. On prétend que leurs pepins sont propres pour tuer les vers.

Des Poires d'Eté.

LA fin de Juin, ou le commencement de Juillet, est ordinairement le tems où les poires commencent à paroître; la premiere que nous ayons est le *Petit Muscat*; c'est une petite poire, quand elle est bien mûre, qui est d'un goût excellent, dont l'odeur est musquée, & son eau très-relevée; elle est ordinairement bien mure, quand elle est d'un petit jaune transparent, qui se découvre sur un roux gris.

Le *Citron des Carmes*, qui est aussi une

très bonne poire, vient immédiatement après.

La *Poire à la Reine*, autrement le *Muscat Robert* ou *Poire d'Ambre*, est de la grosseur du petit Muscat, mais plus jaune, d'un goût plus relevé, & fort tendre.

Le *Beau Présent*, paroît aussi au mois de Juillet.

La *Royale d'Eté* ou la *Robine*, est une petite poire cassante, qui vient par petits bouquets; elle a l'eau sucrée & un goût de musc, qui plaît beaucoup, sa maturité ordinaire est au mois d'Août.

L'*Orange musquée*, ainsi nommée, parce qu'elle a la figure d'une orange, est grosse, colorée, a la peau tachetée de placards noirs, sa maturité est vers la mi-Août; elle est sujette à cotonner, quand elle n'est pas cueillie à propos. Celles qui viennent dans les terres légeres, sont meilleures que celles des terres froides & humides.

La *Cuisse-Madame*, est une poire rouge & jaune, longuette, qui a l'eau fort sucrée, & un peu musquée, principalement quand elle est bien mûre; ce qui se connoît à son coloris jaune, principalement du côté de la queue. Sa maturité est au mois de Juillet.

Le *Petit-Blanquet* ou *Blanquette*, est une poire plus longue que ronde, qui a la chair

cassante & tendre, la peau fort lissée & blanche, & quelquefois un peu colorée du côté du Soleil; son eau est très-sucrée; quand elle est trop mûre, elle est sujette à être cotonneuse, ce qui arrive à tous les fruits d'Eté, si l'on n'a pas soin de les cueillir, quand on leur trouve une facilité à les détacher de l'arbre, sans attendre leur chûte naturelle.

Nous avons encore le *Gros-Blanquet*, & le *Petit-Blanquet musqué*, qui sont à peu de chose près semblables au premier; leur maturité ordinaire est au mois de Juillet.

L'*Amiré musqué*, l'*Amiré de Tours*, l'*Amiré Joannet*, sont dans leur maturité à la mi-Août; elles ont un goût sucré & musqué.

La *Poire sans peau*, ressemble au Rousselet, ce qui fait que quelques-uns l'appellent *Rousselet-Prime*, & d'autres *Fleur de Figue*, sa maturité est vers la fin de Juillet, son eau est sucrée, sa figure longuette, & d'un coloris roussâtre.

La *Bellissime* ou *Suprême*, est une poire grosse comme la Blanquette, d'un goût assez relevé, & d'un jaune fouetté de rouge, elle est sujette à cotonner, si on la laisse mûrir sur l'arbre.

Le *Bon Chrétien d'Eté musqué*, est une

poire jaune, marquetée de rouge, lorsque le Soleil a frappé dessus, longue, & d'une grosseur raisonnable; elle est d'un parfum agréable, cassante, & d'une eau sucrée; sa maturité est au mois de Septembre.

Le *Bon Chrétien d'Eté*, autrement *Graciol*, est une grosse poire qui a l'eau sucrée; elle est longue, jaune & lissée, elle se mange au mois d'Août.

Le *Roussèlet de Reims*, qui est aussi du mois d'Août, est une poire médiocrement grosse, & très-estimée pour son goût de musc, & son eau sucrée.

La *Fondante de Brest*, autrement l'*Inconnu Chanceau*; cette poire est aussi du mois d'Août; elle a l'eau sucrée & relevée, de figure plus longue que ronde, & fouettée de rouge & de jaune.

L'*Orange rouge*, est une poire du commencement d'Août; elle est d'un rouge de corail, sa chair est cassante & fort sucrée; il faut la cueillir un peu verte, plus mûre elle est sujette à cotonner.

La *Bergamotte d'Eté*, que l'on nomme encore le *Milan d'Eté*, est une poire qui mûrit à la mi-Août, elle est très-estimée, d'une eau sucrée, & a assez de rapport à la Bergamotte d'Automne;

Le *Muscat Robert*, est à peu près de

la groſſeur du Rouſſelet ; ſa chair eſt jaune, tendre & ſucrée.

La *Poire Bourdon*, reſſemble beaucoup à la précédente ; il faut la manger un peu verte, parce que quand elle eſt trop mûre, elle noircit en dedans, ſa maturité eſt ſur la fin de Juillet.

La *Poire d'Epargne*, eſt plus eſtimée pour la beauté de ſa couleur rouge, que pour ſon goût ; elle eſt aſſez groſſe & fort longue.

La *Caſſolette*, qui porte encore différens noms en diverſes Provinces, eſt une poire de couleur griſâtre, un peu longue, très-eſtimée pour la bonté de ſon goût, ſa chair eſt tendre & caſſante, ſon eau ſucrée & parfumée.

Le *Rouſſelet*, il y en a de deux ſortes, le gros & le petit. Ce dernier eſt le plus eſtimé ; ſa maturité eſt ſur la fin d'Août, ſa couleur eſt d'un rouge obſcur d'un côté, rouſsâtre de l'autre, & quelques endroits verdâtres. C'eſt une poire qui a l'eau ſucrée & parfumée, la chair tendre & fine ; pour la manger crue, c'eſt un point eſſentiel de la prendre dans ſa bonne maturité ; trop mûre, elle mollit promptement ; celles qui ne le ſont pas aſſez n'ont point de goût :

il faut les cueillir, un peu vertes, deux ou trois jours après elles seront dans leur bonté. On fait du Rousselet tel usage que l'on veut, il conserve partout la bonté de son goût.

Le *Salveati*, approche du goût de la Royale, sa chair tendre, fine, & son eau sucrée, la font estimer; c'est une poire assez grosse & ronde, d'un coloris jaune, blanc & roux, quelques unes ont des placards rouges, ces dernieres ont la peau plus rude que les premieres.

Il y a encore beaucoup d'autres sortes de poires d'Eté, comme le parfum d'Eté, le Caillot Rosa, la Poire de Monsieur, la Franchipane, le Jasmin, la Poire Rose, les Poires de Valées, & beaucoup d'autres, dont la description seroit ennuyeuse & peu intéressante.

Compote de Poires d'Eté.

Prenez les poires que vous jugerez à propos, les grosses se coupent par la moitié, & les petites se servent entieres : après les avoir fait blanchir dans de l'eau bouillante jusqu'a ce qu'elles fléchissent un peu sous les doigts, vous les mettez dans de l'eau fraîche, vous en ôtez pro-

prement la peau, & les remettez à mesure dans d'autre eau, ensuite vous les mettez dans du sucre clarifié sur un petit feu pour les faire frémir jusqu'à ce qu'elles ayent jetté leur eau, après vous les pousſez à plus grand feu jusqu'à ce qu'elles soient cuites, ayez soin de les bien écumer, vous les dresserez dans le compotier; si le sirop est trop clair, il faut le faire bouillir quelques bouillons pour le faire réduire, passez-le au tamis sur les poires.

Compote de Poires de Bon-Chrétien.

Coupez par la moitié des poires de Bon-Chrétien, faites-les blanchir à l'eau bouillante, jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts, que vous les mettez dans l'eau fraîche pour les peler proprement, & les mettez à mesure dans une eau claire, si vous n'en faites que pour une compote, il suffit d'un quarteron de sucre, que vous faites clarifier, mettez-y les poires avec un jus de citron pour les rendre blanches, faites les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient cuites, & les dressez ensuite dans le compotier avec le sirop pardessus.

Compote de Poires d'Automne.

Prenez du Beurré, qui ne ſoit pas trop mûr ; il faut les faire blanchir, & les retirer dans de l'eau fraîche, vous ferez une eau de citron pour les mettre dedans ; quand on n'a pas de citron l'on prend du verjus ; il faut les parer proprement, (c'eſt la beauté d'une compote,) & les mettre dans du ſucre clarifié pour leur donner trois ou quatre bouillons couverts, vous les écumez bien, & les mettez dans une terrine que vous couvrez de papier blanc, juſqu'à ce que vous les dreſſiez dans le compotier. La poire de Doyenné ſe fait de même, à cette différence qu'elle ne doit pas être ſi mûre.

Compote de Poires d'Hiver.

Prenez des poires de Bon-Chrétien d'Hiver, ou de la Virgouleuſe, elles ſe font toutes les deux de même, il faut les faire blanchir juſqu'à ce qu'elles commencent à fléchir ſous les doigts, que vous les retirez à l'eau fraîche pour les parer & les mettre à meſure dans une eau de citron ; vous les ferez cuire dans un ſucre clarifié comme les précédentes.

Compote de Poires grillées d'Hiver.

Ayez des poires, de celles que vous jugerez à propos, comme d'Armenie, de Franc-Réal, de Fusée, de Livres, & autres Poires à cuire, elles ne sont toutes bonnes qu'à griller, dans un fourneau bien allumé; vous les jettez dedans pour les grilier le plus également que vous pourrez; pour qu'elles soient bien grillées, il faut que la peau se leve aisément en les frottant dans de l'eau, ensuite vous les fendez en deux pour en ôter le cœur, & vous les remettez dans de l'eau pour les bien laver encore: à ces sortes de poires il ne faut que du sucre de bon tirage ou de bon sirop; quand on n'en a pas, l'on y met du sucre à l'ordinaire avec un peu de canelle, il faut qu'elles bouillent à grande eau, & les couvrir pendant qu'elles cuisent.

Compote de Poires de Martin-sec.

Coupez la queue à moitié, & la ratissez, à des poires de Martin-sec, ôtez-en la tête, & les lavez bien; il faut les mettre dans de l'eau & du sucre avec un peu de canelle, si vous l'aimez; mettez-les sur le feu & les couvrez, elles en cuiront mieux; vous aurez soin d'y regarder

de tems en tems ; quand elles fléchiront beaucoup sous les doigts, vous les retirerez pour les mettre dans une terrine jusqu'à ce que vous les serviez.

Vieille Compote grillée au Caramel.

Quand on a des compotes blanches qui sont vieilles faites, il faut les faire griller dans leur sirop, c'est-à-dire, les réduire au caramel, vous les mettez dans une poële avec leur sirop pour les faire bouillir ; quand le sirop est assez réduit, & qu'il commence à prendre couleur, vous tournez doucement la poële sur le feu pour leur donner également une couleur de Caramel grillé, vous aurez soin de les tenir le plus blondes que vous pourrez, c'est à-dire, que le caramel ne soit pas trop brûlé, ensuite vous les ôtez du feu & les retirez une à une en les retournant avec une fourchette dans le caramel, pour les mettre sur une assiette, quand vous voyez que votre caramel se réfroidit, il faut le remettre sur le feu jusqu'à ce que vous ayez ôté les poires de la poële, ensuite vous mettez l'assiette sur le feu pour faire détacher les poires qui sont colées sur l'assiette, vous prendrez les poires avec une fourchette pour les dresser dans le compotier, comme

l'on dreſſe une compote à l'ordinaire. Les vieilles compotes de pommes blanches ſe font de la même façon, excepté qu'il faut prendre une aſſiette qui entre dans la poële ; en ôtant les pommes de deſſus le feu, vous les retournez ſur l'aſſiette, comme ſi vous retourniez une aumelette, enſuite vous mettrez un peu d'eau ſur l'aſſiette pour la mettre ſur le feu, & faire détacher la compote que vous gliſſerez dans le compotier ; s'il eſt d'argent il faut le mettre ſur de la cendre chaude juſqu'à ce que vous ſerviez ; & s'il eſt de porcelaine, vous aurez ſoin de le tenir à l'étuve.

Compote à la Provençale.

Mettez griller ſur un bon fourneau des poires à cuire, & les jettez à meſure dans de l'eau pour leur ôter la peau ; après les avoir bien lavées, & fait égouter, coupez-les en deux, ôtez en le cœur, mettez-les dans une poële avec de l'eau, du ſucre & deux zeſts de citron, couvrez la poële pour les faire cuire à petit feu juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts ; quand elles ſeront cuites, & le ſirop aſſez réduit, ôtez les zeſts de citron, ſervez chaudement dans un compotier.

Compote à la Cardinale.

Prenez quatre groſſes poires à cuire; coupez-les par quartiers, & les pelez proprement, ôtez en les cœurs, mettez les poires dans un pot de terre bien propre & bien couvert, avec un quarteron de ſucre, un verre d'eau, deux cloux de girofle, un petit morceau de canelle; faites cuire votre compote à petit feu ſeulement entouré de cendre chaude pour qu'elle bouille très-doucement; à moitié de la cuiſſon, vous y mettez un verre de bon vin rouge, rachevez de les faire cuire juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent beaucoup ſous les doigts, vous les dreſſerez dans le compotier, & le ſirop pardeſſus pour les ſervir chaudement, il faut peu de ſirop à cette compote; s'il y en avoit trop, il faut le faire réduire ſur le feu pour qu'il n'en reſte ſeulement que pour arroſer les poires. Si vous voulez faire des compotes de poires entieres avec leur peau, vous en prendrez de moyenne groſſeur que vous ferez cuire de la même façon.

Marmelade de Poires.

Faites blanchir des Poires de Rouſſelet dans de l'eau juſqu'à ce qu'elles flé-

chiſſent ſous les doigts, que vous les retirez à l'eau fraîche pour leur ôter la peau, prenez-en la chair que vous mettez ſur un tamis pour la paſſer au travers en la preſſant fort avec une eſpatule, quand elle ſera toute paſſée, mettez la dans une poële pour la faire deſſecher ſur le feu, faites cuire à la grande plume autant peſant de ſucre que vous avez de poires deſſechées, mettez votre marmelade dans le ſucre pour les bien mêler enſemble, enſuite vous la remettrez ſur le feu ſeulement pour la faire frémir en la remuant toujours avec l'eſpatule; ôtez la du feu; lorſqu'elle ſera à demi froide, vous la mettrez dans les pots, & jetterez un peu de ſucre fin par-deſſus, il ne faut les couvrir que quand la marmelade ſera tout-à-fait froide.

Poires de Rouſſelet de Reims ſechées.

Prenez un cent plus ou moins de bonnes Poires de Rouſſelet preſque mûres, coupez un peu le bout de la queue, & ratiſſez légerement ce qui en reſte, pelez les poires de la queue en bas, & les jettez à meſure dans de l'eau fraîche, vous faites bouillir de l'eau, & y mettez les poires pour leur donner deux ou trois bouillons juſqu'à ce qu'elles flé-

chiſſent ſous les doigts, que vous les retirez dans de l'eau fraîche, & faites égouter, mettez quatre pintes d'eau dans un vaiſſeau, avec deux livres de ſucre, le ſucre étant fondu, mettez-y toutes vos poires pour les y laiſſer une heure, vous les retirez pour les ranger la queue en haut ſur des clayons, pour les mettre paſſer la nuit dans un four doux, d'une chaleur comme quand on vient de tirer le pain, le lendemain vous retirez les poires pour les remettre une demie heure dans cette eau ſucrée, après vous les retirez pour les remettre ſur des clayons, & ſécher au four comme le jour précédent, vous continuerez de cette façon encore deux jours, ce qui fera en tout quatre jours; à la quatriéme fois, vous ne les retirez point du four qu'elles ne ſoient tout à fait ſeches; enſuite vous les mettrez dans des boëtes pour les conſerver dans un endroit ſec.

Poires de Doyenné ſechées.

La poire de Doyenné qui eſt d'Automne, comme elle ne ſe conſerve pas longtems, & qu'elle eſt auſſi très-bonne quand elle eſt ſechée, l'on en prépare pour les conſerver, il faut leur couper le bout de la queue, & les peler de la

queue en bas, pour les mettre à mesure dans de l'eau, si elles sont tout-à-fait dans leur maturité, vous ne les ferez point blanchir; si non, vous leur donnerez deux ou trois bouillons jusqu'à ce qu'elles commencent à fléchir sous les doigts, que vous les remettrez dans l'eau fraîche, & ensuite égouter; sur deux pintes d'eau, vous y mettrez une livre de sucre; lorsqu'il sera fondu, vous y mettrez les poires, & observerez la même façon pour les faire sécher que pour les poires précédentes.

Compote de poires sechées.

Vous prenez les poires que vous jugez à propos, de Rousselet ou de Doyenné, de celles qui sont sechées; mettez-les dans une eau claire & tiéde; laissez-les dans cette eau jusqu'à ce qu'elles soient bien revenues; ensuite vous mettez un peu de sucre dans la même eau, que vous mettez sur le feu avec les poires, pour leur donner deux ou trois bouillons; quand elles sont cuites & revenues dans leur naturel, vous les dressez dans le compotier, redonnez encore quelques bouillons à votre sirop jusqu'à ce qu'il ait la consistance qu'il faut, passez-le au tamis sur les poires,

Pâte de Poires.

Ayez des poires de l'espece que vous voudrez, pourvu qu'elles soient bonnes; faites-les blanchir jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts, retirez-les à l'eau fraîche pour les peler, & n'en prendre que la chair, que vous passez dans un tamis en les pressant avec une espatule pour faire passer le tout; mettez cette marmelade dans une poële pour la faire dessecher; faites cuire autant de sucre à la grande plume, mettez-y la marmelade pour les délayer jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés ensemble; remettez sur le feu seulement pour faire frémir, & versez ensuite dans les moules à pâte, que vous ferez sécher à l'étuve.

Pâte grillée.

Prenez de grosses poires, suivant la quantité que vous voulez faire de pâte; mettez-les sur un fourneau bien allumé, vous aurez soin de les retourner à mesure pour les faire griller également, ôtez-les du feu & les essuyez avec un torchon blanc pour faire tomber tout ce qu'il peut y avoir de brûlé, prenez toute la chair qui est grillée, & ce qu'il y a de plus cuit, que vous mettez sur un tamis

pour le passer au travers en le pressant avec une espatule ; mettez cette marmelade dans une poële pour achever de la faire dessecher sur le feu, en la remuant toujours jusqu'à ce que vous voyez qu'elle quitte la poële, que vous la retirez ; faites cuire autant pesant de sucre à la grande plume que vous avez de marmelade, mettez-la dans le sucre ; vous finirez votre pâte de la même façon que la précédente.

Poires confites au liquide.

Les poires que l'on prend pour confire au liquide doivent être d'une espece point trop fondante, ni trop dure à cuire, celles qui sont les meilleures & se soutiennent le mieux, sont le Rousselet & le Blanquet, il faut préférer le premier pour la bonté de son goût, & le dernier qui est le plus hâtif est préferé pour sa blancheur ; celles que vous prendrez ; il faut les piquer par la tête jusqu'au cœur, & les mettre ensuite dans de l'eau bouillante pour les faire blanchir jusqu'à ce qu'elles commencent un peu à fléchir sous les doigts, que vous les retirez dans l'eau fraîche pour les peler proprement, & les remettre à mesure dans d'autre eau ; prenez autant pesant de sucre que vous

avez de poires, faites le clarifier, & y mettez votre fruit pour le faire cuire environ une trentaine de bouillons ; ôtez-les du feu pour les mettre dans une terrine, pour les y laisser vingt-quatre heures, ensuite vous les mettez égouter sur un tamis pour faire cuire le sucré au lissé ; remettez les poires dans le sucre pour leur faire prendre trois ou quatre bouillons, & laissez-les encore dans le sucre jusqu'au lendemain que vous les remettrez égouter, & ferez recuire le sucre jusqu'au petit perlé, après avoir remis les poires dans le sucre pour leur donner deux bouillons, vous réiterez la même chose jusqu'au lendemain que vous les rachevez, il faut les retirer de leur sirop pour le faire cuire au grand perlé, remettez-y les poires pour achever de les faire cuire, en leur donnant au moins huit bouillons, jusqu'à ce que le sucre soit au grand perlé ; quand elles seront finies & à moitié froides, mettez-les dans les pots. Toutes ces poires se mettent au tirage, & on en fait des compotes pour l'Hyver en leur faisant un petit sirop.

Poires confites au sec.

Préparez des poires de celles que vous jugerez à propos, pour les confire de la même

même façon que les précédentes ; quand elles seront finies, vous les laisserez dans leur sirop jusqu'au lendemain que vous les retirez sur des feuilles, pour les faire égouter ; poudrez-les par tout avec du sucre fin passé au tambour, que vous mettez avec un sucrier ; faites-les sécher à l'étuve ; lorsque le dessus sera sec, mettez-les sur un tamis du côté qu'elles seront sechées, pour les repoudrer de la même façon de l'autre côté, & racheverez de les faire sécher ; quand elles seront froides, vous les serrerez dans des boëtes garnies de papier blanc, avec des morceaux entre les poires pour les conserver. Il faut les tenir dans un endroit sec. Vous mettez des poires au sec de la même façon de celles que vous conservez liquides dans des pots.

Gelée de Poires.

Prenez la quantité de poires que vous jugerez à propos, suivant ce que vous voulez faire de gelée, n'importe de quelles especes, pourvu qu'elles soient bonnes, après les avoit pelées, vous les coupez par morceaux & les mettez dans une poële avec un peu d'eau pour les faire bouillir jusqu'à ce qu'elles viennent en marmelade, mettez-les sur un tamis

fin pour faire passer au travers le plus de jus que vous pourrez ; sur une chopine de ce jus, faites cuire une livre de sucre au cassé, mettez-y le jus des poires pour lui faire faire quelques bouillons avec le sucre ; vous connoîtrez que votre gelée est faite, lorsqu'en la levant avec l'écumoire, elle tombe en nappe, ôtez-la du feu pour la mettre dans les pots, vous ne les couvrirez que quand ils seront tout-à-fait froids : ordinairement les gelées de poires sont fort peu d'usage.

Gelée rouge de Poires.

Pelez des poires que vous coupez par morceaux, & les mettez dans une poële avec un verre d'eau de cochenille préparée & un verre de vin rouge, faites-les cuire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade, mettez-les sur un tamis pour en égouter le plus de jus que vous pourrez, sur une chopine de ce jus, faites cuire une livre de sucre au cassé, & racheverez votre gelée de la même façon que la précédente.

Poires à l'Eau-de-vie.

Faites blanchir à l'eau bouillante des poires de Rousselet presques mûres, après les avoir piquées dans deux ou trois en-

droits ; vous connoîtrez qu'elles sont assez blanchies, quand elles fléchiront un peu sous les doigts, vous les mettrez dans l'eau fraîche pour les peler proprement, ayez d'autre eau fraîche dans une terrine, où vous pressez le jus d'un citron entier, pour conserver la blancheur des poires, que vous mettez à mesure que vous les pelez dans cette eau de citron, faites clarifier la moitié pésant de sucre que vous avez de poires, mettez-les dans le sucre pour leur donner neuf ou dix bouillons couverts, ayez soin de les écumer à mesure & avant que de les mettre dans la terrine avec leur sucre pour les y laisser vingt-quatre heures, remettez-les ensuite sur un bon feu pour leur donner six ou sept bouillons, & les remettez encore dans une terrine pour les y laisser jusqu'au lendemain que vous les racheverez, alors il faut les retirer doucement du sucre avec une écumoire pour les mettre sur un plat, mettez le sucre sur le feu pour le faire bouillir sept ou huit bouillons, remettez y doucement les poires pour les faire bouillir trois ou quatre bouillons, ôtez-les du feu, rachevez de les écumer en levant le peu d'écume qu'il peut y avoir avec des morceaux de papier blanc ; quand

elles seront froides, vous les ôterez du sucre pour les mettre une à une dans des grandes bouteilles de verre, mettez dans la poële autant d'eau-de-vie que vous avez de sirop, faites-les chauffer pour les bien mêler ensemble, quand ils seront froids mettez les dans des bouteilles: il faut que les poires baignent dans le sirop & l'eau-de-vie.

Clarequets de Poires.

Prenez des poires mûres de celles que vous jugerez à propos, pourvu qu'elles soient bonnes, il faut les peler & les couper par morceaux pour les mettre dans une poële avec deux ou trois zests de citron, & deux verres d'eau, faites-les bouillir sur le feu jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade, que vous les mettrez sur un tamis pour en tirer le plus de jus que vous pourrez, sur une chopine de ce jus, faites cuire une livre de sucre au cassé, mettez y le jus des poires pour le faire bouillir jusqu'à ce que votre gelée tombe en nape de l'écumoire, que vous la verserez dans les moules à clarequets, mettez-la à l'étuve avec un feu moderé jusqu'à ce qu'elle soit prise. Si vous voulez en faire de rouge il ne faut mettre qu'un

verre d'eau pour faire la décoction des poires, & vous y ajouterez un verre de cochenille préparée.

Sirop de Poires.

Ayez des poires bien fondantes & de bon goût il faut les peler & couper par morceaux, mettez-les dans une poële avec un peu d'eau, & les faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade, mettez-les sur un tamis pour les faire égouter, & en tirer le plus de jus que vous pourrez, sur une chopine de ce jus, faites cuire à la grande plume deux livres de sucre, mettez y le jus des poires pour lui donner quelques bouillons, vous connoîtrez qu'il est assez cuit, en prenant de ce sirop avec deux doigts, & les ouvrant de leur longueur il se forme un fil qui ne se rompt point, vous l'ôtez du feu pour le mettre dans des bouteilles, quand il sera presque froid, de cette façon vous le conserverez longtems, si vous ne le voulez garder que quinze jours, il faut y mettre la moitié moins de sucre.

Poires de Rousselet glacées en fruit, *Voyez* aux Glaces, *page* 178.

Poires au Caramel.

Mettez égouter des poires confites à l'eau-de-vie, faites-les sécher à l'étuve, vous ferez cuire du sucre au caramel, & le tenez chaudement sur un très-petit feu seulement, pour empêcher qu'il ne prenne; trempez y une à une les poires que vous avez fait sécher à l'étuve; il faut mettre à chaque poire un petit bâton, après les avoir retournées dans le sucre vous les mettez à mesure sur un clayon, & les faites tenir en mettant le petit bâton dans la maille du clayon afin que le caramel puisse sécher en l'air, lorsqu'elles seront séches, vous ôterez les petits bâtons, & dresserez les poires à votre volonté.

Poires tappées.

Il faut prendre de bonnes poires, de celles qui ont une eau sucrée, que l'on met sur des clayes pour les mettre secher au four; quand elles sont à demi-séches, on les applatit avec la main, & on les remet au four pour rachever de les sécher, on les conserve de cette façon très-longtems, elles sont propres à transporter au loin. Cette façon est très-commune; la meilleure pour être servie

sur les bonnes tables, est de les confire comme celles que l'on tire au sec; avant que de les mettre sécher à l'étuve, vous les tappez pour les rendre plates. *Voyez* Poires confites au sec, *page* 240.

DES PESCHES.

OBSERVATION.

LES Pêches qui passent pour un des meilleurs fruits à manger crûs, & dont on a le plaisir de jouir longtems, par les différentes especes qui se succedent les unes aux autres depuis la fin de Juin jusqu'au commencement de Novembre, fournissent agréablement de quoi diversifier les tables: Je ferai un article particulier du tems de leur maturité, & de la connoissance que l'on doit avoir de chaque espece, parce qu'il y en a de plus estimées les unes que les autres, & dont le goût & la beauté flatent plus agréablement. Toute les especes différentes de pêches pourroient se réduire à deux; l'une, de celles qui quittent le noyau; & l'autre, de celles qui ne le quittent pas. Ces dernieres sont les Pavis; les premieres sont plus

succulentes, d'un meilleur goût & plus aisées à digerer. Plusieurs des Anciens ont prétendu que la pêche étoit malsaine ; cependant les Modernes n'en font point le même jugement, & ils soutiennent, fondés sur l'expérience, que la pêche ne peut être mal-saine que quand elle n'est pas bien mûre, ou que l'on en mange avec excès, pour lors elle cause des vents & des indigestions : cet inconvénient arrive assez généralement à tous les fruits qui sont agréables au goût, & même à ceux qui sont les plus sains ; d'où l'on peut inferer que la quantité est plus nuisible que la qualité. Les pêches que l'on mange avec du sucre sont plus aisées à digerer, parce qu'elles sont dégagées du phlegme visqueux qu'elles contiennent, de même que beaucoup d'autres fruits. En général il faut choisir les pêches bien mûres colorées, d'une chair moëlleuse, vineuse, succulente, & d'une bonne odeur : celles qui sont lisses doivent avoir la peau fine, luisante, jaunâtre, sans aucun endroit de verd ; celles qui ne sont pas lisses ne doivent être que très peu velues, c'est une qualité qu'ont ordinairement les bonnes, surtout lorsqu'elles viennent en plein air ; une marque

presque certaine qu'elles sont médiocrement bonnes, c'est lorsqu'elles sont couvertes d'un long duvet. Les feuilles & les fleurs du pêcher sont purgatives, & employées pour tuer les vers. On tire une huile par expression de l'amande de la pêche, qui est bonne pour le brouissement d'oreilles.

Des différentes especes de Pêches.

L'avant-Pêche musquée, que quelques-uns appellent *avant-Pêche blanche*, est la premiere de toutes, elle est petite & a l'eau sucrée; cependant elle est sujette à être pâteuse, ce qui fait qu'elle est plus recherchée pour sa nouveauté que pour son bon goût; elle se sert crue & souvent en compote.

La Pêche de Troyes, qui vient après, est aussi une avant-pêche, elle est plus grosse, plus ronde & plus colorée que la précédente, son goût est plus relevé, & un peu musqué, sa saison ordinaire est le mois de Juillet.

La double de Troyes est d'un goût excellent & médiocrement grosse.

La Pêche Mignonne, c'est une grosse pêche excellente, d'un goût sucré, plus longue que ronde, qui a un côté plus

élevé que l'autre, elle eſt mûre vers la mi-Août.

La Pêche pourprée. eſt d'un goût très-relevé & des plus eſtimée, elle eſt groſſe & d'un beau rouge, elle commence à la fin de Juillet & continue tout le mois d'Août.

L'Aberge jaune, ainſi nommée à cauſe que ſa chair eſt jaune, ſe mange ordinairement à la mi-Août, ſa groſſeur eſt médiocre.

La Pêche d'Italie, qui donne vers la mi-Août eſt très bonne.

La Belle-Chevreuſe, qui paroît auſſi dans le mois d'Août, eſt aſſez groſſe, plus longue que ronde, d'un beau rouge, elle a l'eau douce & ſucrée.

La Pêche Bourdin, dont la maturité eſt à la fin d'Août, a le goût vineux, elle eſt d'une groſſeur raiſonnable.

La Perſique ſe mange vers la mi-Septembre, c'eſt une pêche de fort bon goût, elle eſt groſſe, longue & couverte de petites boſſes.

La Bellegarde, qui donne auſſi à la mi-Septembre, eſt une pêche qui a peu de rouge, elle eſt groſſe, un peu plus longue que ronde, & d'une bonne eau ſucrée.

La Pêche-Nivette, qui ſe mange vers

le même tems, est grosse, d'un beau rouge, de figure presque ronde.

Le Brugnon musqué, ou *Brugnon violet*, qui se mange aussi vers la mi-Septembre, est une pêche très-estimée, principalement quand on la laisse mûrir sur l'arbre jusqu'à ce qu'elle s'en détache.

Le Pavi admirable est une grosse pêche qui est aussi de même saison.

La Belle de Vitry, qui se mange en Septembre, a l'eau fort sucrée, elle est grosse, plus longue que ronde, & très-rouge.

La Chanceliere, qui donne vers le même tems que la précédente, est une pêche très-estimée, d'une eau sucrée, la peau fine & chargée d'un très-beau rouge, plus longue que ronde.

La Magdelaine blanche est ronde, a l'eau sucrée & vineuse, sa maturité est au mois d'Août.

L'Admirable, très-estimée pour sa bonté, se mange au commencement de Septembre, elle est grosse, d'un beau coloris, & a l'eau fort sucrée.

La Pêche d'Andilly, se mange dans le mois de Septembre, elle est grosse, blanche en dehors & en dedans, de figure ronde & d'une eau fort sucrée.

Le Pavi rouge se mange au mois de

Septembre, il eſt très-eſtimé pour ſa beauté,

La Magdelaine rouge eſt une groſſe pêche, d'un beau coloris, plus longue que ronde, d'un goût ſucré & vineux, ſa maturité eſt auſſi dans le mois de Septembre.

La Violette hâtive, il y en a de deux ſortes, la groſſe, & la moyenne; la derniere eſt la plus eſtimée, & ſon goût eſt plus relevé, ſa maturité eſt à la fin de Septembre.

Le Pavi rouge de Pomponne ſe mange à la fin de ſeptembre, c'eſt une pêche qui a un goût de muſc, elle eſt ronde, d'un rouge incarnat & d'une eau ſucrée.

Le Pavi-Magdelaine, qui vient auſſi en même-tems, eſt de même groſſeur que la petite Magdeleine.

La Violette tardive, ou *Pêche panachée*, donne dans le mois d'Octobre, elle eſt excellente quand l'Automne n'eſt point pluvieux.

La Royale, dont la maturité eſt au mois d'Octobre, eſt très-eſtimée, quoique ſa groſſeur ſoit médiocre, elle eſt de figure ronde, d'un rouge éclatant, la peau fine & l'eau ſucrée.

La Pêche de Pau, qui ſe mange auſſi au mois d'Octobre; il y en a de deux

sortes, la longue & la ronde; la derniere est la plus estimée; elles sont toutes les deux très-bonnes quand les années sont séches.

La jaune tardive est très estimée, & donne aussi au mois d'Octobre.

La Druzelle est fort estimée, elle est plus longue que ronde, & prend un beau rouge.

La Pavie-Royale est très-estimée, & se mange aussi au mois d'Octobre.

Compote de Pêches.

Coupez par moitié des pêches point trop mures, ôtez en le noyau & les faites blanchir deux bouillons dans l'eau bouillante seulement pour les peler proprement, ensuite vous les mettez dans du sucre clarifié faire quelques bouillons jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts; dressez les dans le compotier après les avoir écumées; achevez de cuire le sirop, & le passez au tamis sur les pêches.

Compote grillée de Pêches entieres.

Faites blanchir sept ou huit pêches entieres, & point trop mûres, seulement pour en ôter la peau; retirez les à l'eau fraîche, & mettez égouter sur un

tamis ; faites cuire dans une poële du sucre au caramel ; mettez-y les pêches pour les faire griller doucement dans le sucre jusqu'à ce qu'elles soient mollettes ; que vous les dressez dans le compotier, mettez un peu d'eau dans la poële, avec un peu de sucre, faites bouillir jusqu'à ce que vous ayez un sirop leger, que vous mettez dans le fond du compotier.

Autre compote grillée de Pêches entieres.

Mettez sur un fourneau bien allumé la quantité de pêches que vous voulez employer, qu'elles ne soient pas trop mûres, faites-les griller également partout en les retournant à mesure, vous les mettez ensuite dans de l'eau fraîche pour ôter toute la peau qui est grillée, quand elles seront égoutées, il faut les mettre dans une poële sur le feu avec de l'eau & du sucre pour les faire cuire, & les servirez avec le sirop passé au tamis.

Compote de Pêches à la Bourgeoise.

Pelez des pêches sans les faire blanchir, coupez-les par la moitié, ou les laissez entieres, mettez-les dans une poële avec un peu d'eau & du sucre, faites cuire sur un petit feu, & couvrez

la poële avec une assiette ; quand elles fléchiront sous les doigts, vous les dresserez dans le compotier, avec leur sirop dessus que vous passez au tamis.

Compote de Pêches à la cloche.

Prenez un compotier d'argent, mettez du sucre fin dans le fond, arrangez dessus la quantité de pêches qu'il en peut tenir dans le compotier, il faut les laisser entieres & les poudrer partout par-dessus avec du sucre fin ; mettez le compotier sur un petit feu & un couvercle de tourtiere dessus, avec du feu ; faites cuire à petit feu jusqu'à ce que les pêches fléchissent sous les doigts, qu'elles soient bien glacées & de belle couleur ; cette compote se sert chaude. Si vous voulez en faire une sur une assiette d'argent, vous la dresserez dans un compotier de porcelaine, & la mettrez à l'étuve jusqu'à ce que vous serviez,

Compote de Pêches crues.

Ayez de belles pêches bien mûres que vous pelez & coupez par tranches ; mettez-les dans un compotier, & les arrangez proprement avec du sucre fin dessus & dessous, ou un sirop léger.

Compote de Pêches à l'eau-de-vie.

Prenez des pêches confites à l'eau de-vie, que vous mettez égouter, coupez-les par tranches, & les dreſſez proprement dans un compotier, mettez dans une poële un morceau de ſucre avec de l'eau que vous faites réduire en ſirop léger, & le verſerez ſur les pêches.

Conſerve de Pêches.

Coupez par petits morceaux des pêches à demi-mûres, après les avoir pelées, mettez-les dans une poële ſur un petit feu pour les faire deſſecher, quand elles ſeront bien cuites en marmelade épaiſſe, ſur ſix onces de cette marmelade, vous ferez cuire une livre & demie de ſucre à la grande plume, ôtez le du feu, quand il ſera refroidi à moitié, vous y mettrez la marmelade, & la travaillerez avec l'eſpatule juſqu'à ce qu'elle ſoit bien incorporée dans le ſucre, & la dreſſerez enſuite dans les moules de papier, lorſqu'elle ſera priſe, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Glace de Pêches. *Voyez page* 167.

Pêches glacées en fruit. *Voyez page* 176.

Marmelade de Pêches.

Prenez de bonnes pêches point trop mûres, de celles que vous jugerez à propos, ôtez-en la peau & le noyau, il faut les couper le plus mince que vous pourrez, mettez-les dans une poële, vous prendrez le sucre que vous voulez employer pour les pêches; trois quarterons pour une livre de pêches, ou livre pour livre, il faut le piler & le mettre à mesure sur les pêches, mettez vos pêches avec le sucre sur un feu bien clair, remuez toujours avec une écumoire de crainte qu'elles ne s'attachent au fond, vous aurez soin quand elles commenceront à se lier, de les ôter du feu pour en écraser tout ce qui n'est pas fondu, avec une espatule sur un écumoire, ensuite vous remettez votre marmelade sur le feu pour lui faire faire quelques bouillons; pour connoître son point de cuisson, il faut tremper légerement votre doigt dedans, que vous appuyez contre le pouce, s'ils se colent ensemble, la marmelade est faite, l'on peut aussi faire cette marmelade dans un chaudron bien net sur un feu clair, la cuisson est simple & belle.

Pêches pelées à l'eau-de-vie.

Choisissez de bonnes pêches presque mûres, de celles que vous voudrez, que vous faites blanchir jusqu'à ce que vous puissiez aisément ôter la peau, descendez les du feu pour les mettre dans l'eau fraîche, & les retirez une à une pour les peler proprement, & les mettre à mesure dans d'autre eau fraîche, & ensuite égouter, faites clarifier autant de demi livres de sucre que vous avez pésant de livres de pêches, mettez les pêches dans le sucre clarifié pour leur faire prendre quatre bouillons couverts, ôtez-les du feu pour les écumer & les mettre doucement dans une terrine avec leur sirop pour les y laisser vingt-quatre heures, ensuite vous versez doucement le sirop dans une poële pour le faire recuire environ douze bouillons, & le versez tout chaud sur les pêches que vous laissez encore vingt-quatre heures dans leur sirop, ensuite vous les retirez une à une pour les mettre dans des bouteilles de verre à large goulot, faites chauffer le sirop pour y mettre autant d'eau-de-vie, que vous mêlez bien ensemble sans le beaucoup chauffer, lorsqu'il sera froid, vous le verserez sur les pêches ; si le

firop & l'eau-de-vie mêlés enſemble n'étoient point ſuffiſans pour couvrir les pêches, il faudroit augmenter moitié l'un & moitié l'autre.

Pêches avec leur peau à l'eau de-vie.

Eſſuyez doucement avec une ſerviette des pêches mûres pour en ôter le duvet, en prenant garde de les flétrir; ſur quatre livres de pêches, faites cuire au grand perlé une livre de ſucre, mettez-y votre fruit pour le faire bouillir quatre bouillons en le retournant à meſure qu'il bout, enſuite vous ôtez les pêches de leur firop, pour les mettre quand elles ſeront froides dans des bouteilles de verre à large goulot, mettez dans la poële deux fois autant d'eau-de-vie que vous avez de ſirop que vous mêlez bien enſemble, pour le mettre dans les bouteilles ſur les pêches, que vous bouchez d'un bouchon de liege, & d'un parchemin mouillé. Les pêches à l'eau-de-vie de cette façon ſe conſervent plus long-tems que les précédentes.

Pêches au Caramel.

Mettez égouter des pêches confites à l'eau-de-vie pour les mettre ſécher à l'étuve, faites cuire du ſucre au cara-

mel que vous tenez chaudement sur un petit feu sans qu'il bouille ; prenez les pêches une à une pour les retourner dans le sucre avec une fourchette, vous y mettez en les retirant un petit bâton pour les mettre égouter sur un clayon, il faut mettre le petit bâton dans la maille du clayon, afin que le caramel puisse sécher en l'air. Vous pouvez mettre de la même façon des pêches confites au sec.

Pavis & Pêches confits au liquide & au sec.

Prenez des Pavis presque mûrs que vous pelez proprement, coupez-les en deux pour ôter le noyau ; mettez de l'eau sur le feu dans une poële ; quand elle boillira, mettez-y les pavis pour les faire bouillir jusqu'à ce qu'ils montent dessus, que vous les retirez pour les mettre dans l'eau fraîche, & ensuite égouter ; faites clarifier autant de livres de sucre que vous avez pesant de pavis, que vous pesez après que les noyaux sont ôtés ; mettez les pavis dans le sucre pour les faire bouillir & écumer ; vous les ôtez lorsqu'ils n'écument plus, & les mettez dans une terrine pour les y laisser vingt-quatre heures, que vous coulerez doucement le sirop dans une poële pour le faire cuire au grand lissé ; mettez-y les

pavis pour leur donner un bouillon, & les remettez encore dans la terrine, pour les y laiſſer vingt-quatre heures, que vous coulez le ſirop dans une poële pour le faire cuire au grand perlé; remettez les pavis dans le ſucre pour les faire cuire un bouillon; après vous les ôtez du feu pour les mettre juſqu'au lendemain à l'étuve dans leur ſirop. Pour les mettre au ſec, vous les mettez égouter ſur des feuilles de cuivre; poudrez-les de ſucre fin en le jettant légerement avec un ſucrier; faites-les ſécher à l'étuve, & les conſervez dans des boëtes garnies de papier blanc dans un endroit ſec. Les pêches ſe mettent confire au liquide & au ſec de la même façon que les pavis; ordinairement on les confit au liquide, comme je viens de l'expliquer; on les met dans les pots, pour les tirer au ſec lorſqu'on le juge à propos.

Pâte de Pêches.

Coupez par petits morceaux de bonnes pêches bien mûres, après les avoir pélées, mettez-les dans une poële pour les faire cuire & deſſecher; vous mettrez moitié peſant de ſucre de ce que vous avez de pêches, que vous ferez cuire à la grande plume, mettez-y vos

pêches pour les faire cuire avec le sucre près de douze bouillons en les remuant toujours avec l'espatule de crainte qu'elles ne s'attachent, en les ôtant du feu vous les mettrez tout de suite dans les moules à pâte pour les faire sécher à l'étuve.

Canelons glacés de pêches. *Voyez page 191.*

DES MEURES.

Observation.

Les Meures sont ordinairement dans leur maturité au mois de Juillet jusqu'à la fin de Septembre ; nous en avons de deux sortes, les blanches & les noires ; il n'y a que ces dernieres qui soient d'usage dans les alimens ; ce fruit est d'un goût doux & agréable, & d'un suc teignant en couleur de sang. Il faut les choisir grosses, bien noires & très-mûres. Elles se cueillent ordinairement avant le lever du soleil ; elles excitent l'appetit, adoucissent les âcretés de la poitrine, appaisent les évacuations par haut & bas, ôtent la soif, & ne peuvent être contraires qu'à ceux qui sont sujets à la colique, parce qu'elles sont venteuses.

Celles qui ne ſont pas encore dans leur maturité, ſont aſtreingentes, & propres pour être employées à des gargariſmes pour les maux de gorge.

Meures confites au liquide.

Faites cuire deux livres de ſucre au grand perlé, mettez-y trois livres de meures qui ne ſoient pas tout-à-fait dans leur maturité, faites-leur prendre un petit bouillon couvert en remuant doucement la poële par les deux anſes, ôtez-les du feu pour les mettre dans une terrine, & les laiſſer vingt-quatre heures dans leur ſirop, enſuite vous coulerez le ſirop dans la poële pour le faire recuire juſqu'au grand perlé; remettez doucement les meures dans leur ſirop; quand elles ſeront à demi froides, vous les mettrez dans les pots.

Meures confites au ſec.

Prenez des meures qui ne ſoient pas tout-à-fait dans leur maturité, faites cuire à la grande plume une demie-livre de ſucre pour une livre de meures, mettez-les dans le ſucre pour leur faire prendre un petit bouillon couvert en remuant doucement la poële par les anſes; ôtez-les du feu, paſſez par-deſſus des petits

morceaux de papier blanc, pour ôter le peu d'écume qu'il peut y avoir, & les mettez dans une terrine à l'étuve pour les y laisser vingt-quatre heures, ôtez-les de l'étuve ; quand elles seront froides vous les mettrez égouter sur des feuilles de cuivre, poudrez tout le dessus de sucre fin passé au tambour, que vous jettez légerement avec un sucrier, faites sécher à l'étuve, le lendemain vous les retournerez de l'autre côté pour les poudrer aussi de sucre, & racheverez de les faire sécher.

Sirop de Meures.

Pour faire une bouteille de pinte de sirop de meures, prenez-en un petit panier qui puisse vous faire une chopine de jus, il faut mettre les meures dans une poële pour les faire fondre sur le feu, avec un demi-septier d'eau, & vous leur ferez faire sept ou huit bouillons couverts ; ensuite vous les jetterez sur un tamis pour les bien égouter dans une terrine ; vous aurez soin de les passer bien clair ; faites clarifier deux livres de sucre & réduire au cassé ; mettez-y le jus des meures, & le laissez sur le feu avec le sucre jusqu'à ce qu'ils ayent pris corps ensemble, vous observerez qu'ils ne bouillent pas ;

ensuite

enſuite vous mettez votre ſirop dans une terrine pour le mettre à l'étuve & l'y laiſſer pendant trois ou quatre jours; il faut entretenir le feu de l'étuve, comme pour faire un candi; vous verrez à votre ſirop de tems en tems avec une cuilliere; quand il ſera au perlé, il ſera fait.

Sirop de Lierre terreſtre.

Prenez la quantité de Lierre terreſtre qu'il vous faut pour en exprimer une chopine de jus, que vous pilez dans un mortier, & le paſſez au travers d'un torchon blanc, ou d'une groſſe ſerviette; mettez dans une poële deux livres de ſucre avec la chopine de jus pour les clarifier enſemble, & les paſſerez comme à l'ordinaire pour en ôter la craſſe, remettez-le ſur le feu pour le faire réduire au perlé, comme les autres ſirops; lorſqu'il ſera preſque froid vous le mettrez dans des bouteilles.

Ce ſirop eſt excellent pour les rhumes négligés, & même pour guérir beaucoup de crachemens de ſang; ceux à qui le lait n'eſt point contraire peuvent le couper avec; la façon de le prendre, c'eſt d'avoir du lierre terreſtre ſéché, que vous préparez comme du thé, en place de ſucre l'on y met une cuillerée de ce ſi

rop. L'on trouve facilement du lierre terreſtre chez les Herboriſtes, & l'on en fait le ſirop dans l'Eté, parce qu'il a plus de qualité.

DE LA BUGLOSE.

OBSERVATION.

NOUS en avons de deux ſortes, la cultivée & la ſauvage ; celle qui naît dans les jardins eſt la meilleure, ſes feuilles ſont longues, hériſſées & rudes, ſes fleurs rouges, & la graine noire, ſa racine un peu plus groſſe que celle de la Bourache ; elle fleurit ſur la fin de Mai & en Juin. On ſe ſert de ſa fleur pour faire de la conſerve ; l'eau diſtillée de l'herbe purifie le ſang, chaſſe la mélancolie, & adoucit les ardeurs de la fievre : les feuilles, la racine & la graine pilées & cuites dans du vin, enſuite appliquées chaudes, guériſſent les douleurs des reins.

Conſerve de Bugloſe.

Faites cuire demie livre de ſucre à la grande plume, ôtez-le du feu un moment, enſuite vous y mettez deux gros

Pag. 267.

de fleurs de Bugloſe épluchées, remuez quelques tours avec l'eſpatule pour la mêler avec le ſucre, verſez-la dans un moule de papier: quand elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Table de vingt Couverts.

N°. 1. Repréſente une baluſtrade qui regne tout autour du fruit, fait en paſtillage.

N°. 2. Bordure pour mettre le ſec.

N°. 3. Repréſente des parterres.

N°. 4. Place pour mettre des arbres.

N°. 5. Place des pieds d'eſtaux, & autour des gazons.

N°. 6. Repréſente des buttes de terre pour aſſeoir des figures telles que l'on voudra.

Tous les vuides reſtent en glaces, ou garnis de ſable, ſi l'on veut.

DE L'AUTOMNE.

L'AUTOMNE qui comprend les mois de Septembre, d'Octobre & de Novembre, nous donne la récolte des fruits à pepins de toutes eſpeces, comme des poires de pluſieurs eſpeces, des pommes de pluſieurs eſpeces, le verjus, l'épine-vinette, les raiſins de toutes eſpeces, les figues de toutes eſpeces, les olives de Verone, les groſſes olives & pucholines d'Eſpagne & de Provence, les coings, les marrons de Lyon, du Vivarets & du Mans, les châtaignes de Limoges, les noix ſéches de Reims, les oranges, citrons & grenades.

En fruits secs & liquides qui nous viennent de différentes Provinces.

LES mirabelles & framboises blanches de Metz, la groseille blanche & sans pepins de Bar-le-Duc, le rousselet de Reims, les pâtes d'abricots, de reine-claude; de coings confits & d'épine-vinette de Dijon, le pain-d'épice de Reims, les dragées de Verdun: sur la fin de cette saison, & dans l'Hiver, nous avons les bons fromages de Gruyere, de Suisse, de Vachelin, d'Auvergne, de Roche, de Sassenage, de Roquefort, d'Hollande persillé, de Brie, de Coulomiers, de Meaux, &c.

En fleurs; nous avons quelques fleurs d'oranges, des tricolors, des giroflées, des passe-velours, des anemones, des tubereuses, du thim, du jasmin, & plusieurs autres fleurs, les feuilles de laurier-rose & de vigne.

En salade, les mêmes que dans l'Eté; sur la fin de l'Automne le céleri blanchi.

Dans cette saison nous avons encore des prunes qui servent à faire de nouvelles compotes, de la marmelade & des pâtes.

Les pêches ſont encore de ſaiſon & fourniſſent auſſi de quoi bien garnir une table, & à faire des compotes, outre les uſages qui ſont marqués à chacun dans leur article.

Les coings ſervent à faire de la gelée, des compotes, des pâtes, des ſirops, des ratafiats.

L'épine-vinette ſert pour faire de la gelée de la conſerve.

Le verjus ſe met en compote, on le fait confire au liquide, & ſert à faire des pâtes & de la gelée.

Le raiſin ſe ſert crud, glacé & de différentes façons, comme il eſt marqué à ſon article.

Des Poires d'automne.

L'*Angleterre*, ſa maturité eſt au mois de Septembre, c'eſt une poire longuette, plus blanche que jaune, fort beurrée & fondante; il faut la cueillir un peu verte, parce qu'elle s'amollit aiſément.

Le beurré rouge, qui mûrit auſſi au mois de Septembre, eſt une poire très-eſtimée, non-ſeulement pour ſa forme: qui eſt aſſez groſſe, & la beauté de ſon coloris: mais encore pour la bonté de ſon goût, ſa chair eſt fine, fondante

& délicate, d'une eau très-sucrée; elle a encore cette propriété de n'être point sujette à être farineuse ni pâteuse, comme beaucoup d'autres poires tendres. Nous avons encore deux autres sortes de beurré, dont la maturité est à la fin de Septembre & en Octobre, que l'on appelle le *Beurré gris* & *Beurré verd*, parce que le premier est de couleur grisâtre, & l'autre verdâtre, leur bonté approche beaucoup du beurré rouge, & ils sont très-estimés.

Le Messire-Jean, nous en avons de deux sortes, le doré & le gris; ce dernier se garde plus long-tems, & se mange à la Saint-Martin; le doré est d'un jaune brun, un peu plus gros & plus rond que le gris, l'un & l'autre ont le goût sucré, & seroient beaucoup plus estimés s'ils n'étoient pas sujets à être pierreux.

La Bergamote-Crasane est une grosse poire ronde, d'un gris verdâtre, qui jaunit en mûrissant, elle est bonne en Novembre; sa chair fondante & son eau sucrée, avec une certaine petite âcreté qu'on sent lorsqu'on la mange, la font beaucoup estimer.

La Bergamotte commune est une grosse poire verte, qui jaunit en mûrissant

elle eſt liſſe, platte & beurrée, elle ſe garde juſqu'au mois de Décembre.

La Bergamotte Suiſſe, eſt une poire ſemblable aux deux précédentes, avec cette différence qu'elle eſt un peu rayée de jaune & de verd, elle eſt auſſi très-eſtimée.

Le Sucré verd eſt une poire de groſſeur raiſonnable, plus longue que ronde, qui eſt dans ſa maturité à la fin d'Octobre, elle eſt fort beurrée, d'une eau ſucrée, qui répond à ſon nom, & la fait très-eſtimer.

Le Martin ſec eſt une poire qui commence à la fin de Novembre, & ſe garde juſqu'au mois de Février, elle eſt plus longue que ronde, & plaît beaucoup à la vue par ſa belle couleur, qui eſt d'un roux iſabelle d'un côté, & fort coloré de l'autre, ſon goût n'eſt pas moins eſtimé, elle a une eau ſucrée, & un peu parfumée, ſa chair eſt fine & caſſante, quelques-uns lui donnent le nom de Rouſſelet d'Hiver.

La Dauphine, autrement appellée *Franchipane*, ſa maturité eſt au mois d'Octobre, c'eſt une poire fondante qui a la peau liſſée & jaune, une eau ſucrée, elle eſt d'une bonne groſſeur & plus ronde que longue.

Le Bezy-de la-Motte se mange au mois d'Octobre, c'est une poire qui a l'eau fort sucrée, & qui est très-estimée.

Le Doyenné, sa maturité est dans les mois de Septembre & Octobre, ces poires jauniſſent à mesure qu'elles viennent en maturité, ce qu'il ne faut point attendre: elles doivent être cueillies un peu vertes, parce que si l'on attend leur maturité, elles sont faciles à mollir, ou bien deviennent pâteuses; quand elles sont mangées à propos, elles sont excellentes, d'un coloris verdâtre, la peau unie, la chair fondante & l'eau sucrée. Quelques-uns les appellent encore *Beurré blanc d'Automne* ou *Poires de Neige*, & d'autres *poires Saint-Michel*.

Le petit Oing se mange en Novembre & en Décembre, c'est une petite poire qui jaunit un peu, sa chair est fine, fondante, & d'une eau sucrée.

La Verte-longue se mange au mois d'Octobre, c'est une poire de figure longue & verte, d'où elle a pris son nom; quelques-uns l'appellent encore *Mouille-bouche d'Automne*, son eau sucrée & sa chair fine la font estimer.

La Belliſſime d'Automne se mange au mois de Septembre. Pour l'avoir bonne il faut qu'elle se detache de l'arbre, elle

reſſemble à la Cuiſſe-Madame, excepté qu'elle eſt plus groſſe; c'eſt une poire qui décore bien un deſſert par ſon rouge de vermillon qui la rend très-belle; elle eſt auſſi très eſtimée par la bonté de ſa chair qui eſt caſſante & d'une eau fort ſucrée.

La Verte-longue Suiſſe ou *Verte-longue panachée*, reſſemble au Martin-ſec, ſon coloris eſt d'un jaune iſabelle très-clair, ſon eau très-ſucrée, & d'un agréable parfum.

La demoiſelle ou *Poire de Vigne*, ſe mange vers la mi-Octobre, ſa queue eſt extraordinairement longue; elle eſt ronde, de moyenne groſſeur, d'un gris roux & d'une chair beurrée, il faut la manger un peu verte, autrement elle eſt ſujette à être pâteuſe.

La Pucelle, c'eſt une poire d'une bonne eau & fondante, cependant ſujette à être pâteuſe ſi elle eſt un peu gardée; elle reſſemble au Martin-ſec par ſa figure & par ſa groſſeur, on ne les diſtingue que par le coloris, celui du Martin ſec eſt un peu clair d'un côté, & rouſsâtre de l'autre.

La Jalouſie ſe ſert en Novembre, c'eſt une groſſe poire griſâtre un peu pointue vers la queue, elle s'amollit aiſément ſi

elle n'eſt cueillie un peu verte, ſa chair fondante a beaucoup d'eau.

Le Satin ſe mange en Novembre, c'eſt une poire ronde qui a la peau jaune & liſſée, elle eſt fondante & d'une eau ſucrée.

Nous avons encore l'Ambrette de Bourgogne, l'Inconnu-Cheſneau, la Poire Chat, la Vilaine d'Anjou, l'Amadote, la Fille-Dieu, le Parfum de Berry, & pluſieurs autres qui ſont peu connues.

Du tems de cueillir les Fruits, & de la façon de les conſerver.

Il y a des fruits qui doivent être cueillis dans leur maturité, quelques-uns un peu auparavant, & d'autres longtems avant qu'ils ſoient mûrs pour être gardés juſqu'à ce qu'ils ſoient dans leur bonté, ce qu'il eſt néceſſaire de ſçavoir, parce qu'il arrive ſouvent que pluſieurs fruits bons par eux-mêmes, faute d'attention, ou manque de connoiſſance, ſont cueillis trop verds, ou trop mûrs, ce qui leur fait perdre la moitié de leur bonté.

Tous les fruits rouges, comme fraiſes, framboiſes, ceriſes, groſeilles, doivent

être cueillis dans leur parfaite maturité; ce que vous connoîssez quand ils sont doux, succulens, d'un beau vermeil dans leur couleur. Les abricots sont bons à cueillir quand ils quittent leur queue facilement, & qu'ils ont la chair jaunâtre d'un côté, & un beau coloris de l'autre. Les prunes doivent être cueillies avec beaucoup de dextérité, en ne les prenant que par la queue, parce que si vous y touchez des doigts, vous enlevez la fleur qui en fait l'ornement pour l'agrément de la vûe: vous connoîssez quelles sont bien mûres à l'odorat, & si en les tâtant légerement elles fléchissent sous les doigts, & que la queue s'en détache aisément. Les figues doivent être cueillies avec la même attention que les prunes, crainte de les défleurir; vous les mettez à mesure sur le côté dans un panier entre des feuilles de vigne; on juge à les voir sur l'arbre si elles sont mûres quand elles commencent à se rider & déchirer, ou lorsque suivant leur espece elles ont un violet fleuri, ou bien une couleur jaunâtre, qu'elles sont moëlleuses au toucher, & se détachent aisément de l'arbre; elles ne peuvent se garder qu'un jour ou deux au point de maturité qu'elles ont été cueillies. Les pê-

ches ne mûriſſent point hors de l'arbre comme d'autres fruits ; pour connoître leur maturité, elles doivent fléchir un peu ſous le doigt du côté de la queue, avoir une couleur jaunâtre d'un côté ſans mêlange de verd, & un beau coloris de l'autre, la peau douce & ſatinée, & tenir très-peu à la queue en les cueillant ; on peut les garder deux ou trois jours dans un endroit frais ſur des feuilles de vigne, ce qui leur procurera une fraîcheur qui augmentera leur bonté. Si vous voulez les tranſporter, il faut choiſir une voiture douce, les mettre dans un panier ſur de la mouſſe bien ſéche qui n'ait point de mauvaiſe odeur, & les envelopper de feuilles de vigne. Les Pavis & les Brugnons doivent être cueillis plus mûrs. Les poires d'Eté ne doivent être cueillies que lorſqu'elles ſont arrivées à une parfaite maturité, elles ſe connoiſſent à un beau coloris, qui dans la plûpart des eſpeces eſt mélé d'un jaune citron, & à la facilité avec laquelle elles ſe laiſſent détacher de l'arbre. On juge encore de la maturité de celles qui de leur nature ſont odorantes, lorſque leur odeur frappe aſſez vivement l'odorat ; n'attendez pourtant pas qu'elles ſoient trop mûres, de peur qu'elles ne ſoient co

tonneuſes. S'il eſt vrai en général que tous les fruits doivent être cueillis avec leur queue, cela eſt à obſerver ſpécialement pour la poire à laquelle la queue tient lieu d'ornement, & pour laquelle c'eſt une imperfection d'en manquer. Les poires d'Automne ſe cueillent ordinairement au mois de Septembre pour les mettre dans une ſerre ſur des planches bien propres ; chaque eſpece doit être miſe à part & dreſſée ſur l'œil la queue en haut juſqu'à leur maturité, ce que vous connoîtrez à toutes ſortes de poires en appuyant le pouce auprès de la queue ; ſi la chair de la poire fléchit ſous le doigt, c'eſt une marque qu'elle eſt mûre. Il faut peu de tems aux poires d'Automne pour acquérir leur maturité, il eſt néceſſaire de les viſiter ſouvent, de crainte que les unes venant à pourrir ne corrompent les autres, ce qu'il eſt très-néceſſaire d'obſerver pour tous les fruits que l'on met dans une ſerre On laiſſe les poires d'Hiver, ſur l'arbre juſqu'à la fin d'Octobre, il faut toujours choiſir un beau tems pour les cueillir comme pour toutes ſortes de fruits. Vous les mettez dans une Fruiterie hors des atteintes du froid, ſur des tablettes dreſſées en pentes, où il y a un petit rebord, chaque eſpece à part,

principalement celles qui ſont tombées, parce qu'elles mûriſſent plutôt que les autres. Les fruits les plus prompts à mûrir doivent être plus à la portée que les autres, les poires de Bon-Chrétien ſe conſervent ordinairement enveloppées de papier; vous obſerverez la même choſe pour les pommes que pour les poires. On juge aſſez à la vûe de la maturité du raiſin bon à manger. Celui que l'on veut conſerver ne doit pas être tout-à-fait mûr; pour le conſerver long-tems, il faut le cueillir par un tems très-ſec, & l'attacher avec du fil & le ſuſpendre à un plancher; il faut le viſiter ſouvent pour en ôter les grains qui commencent à ſe gâter. Il ſe conſerve encore d'une autre façon qui eſt plus sûre que la précédente, on couche chaque grappe ſur des planches, l'une auprès de l'autre, ſans être trop ſerrées, & on le couvre de pluſieurs feuilles de papier collées enſemble, ou d'une nappe ajuſtée de façon que l'air ne puiſſe aucunement pénétrer ſur le raiſin.

Il ne ſuffit pas de viſiter ſouvent les fruits pour les empêcher de ſe gâter, il faut encore empêcher la gelée de pénétrer dans la Fruiterie, ce qui les perd entierement, vous pouvez éviter cet

inconvénient en la tenant bien fermée, de sorte qu'il n'y puisse entrer aucun vent, & dans les grands froids vous y pouvez mettre un peu de feu dans une poële de fer.

DE L'ÉPINE-VINETTE.

OBSERVATION.

C'EST un petit fruit long & cilindrique, qui croît sur un arbrisseau qui vient dans des buissons, des hayes & des lieux incultes, il sert à faire des confitures, la médecine en fait usage pour des sirops, qui sont employés dans des tisannes rafraîchissantes. Il faut la choisir très-mûre, de belle couleur rouge, & d'une aigreur réjouissante; ce fruit excite l'appétit, fortifie le cœur, appaise les vomissemens, rafraîchit, désaltere, est propre pour les hémoragies & cours de ventre; on le tient contraire à ceux qui ont la poitrine foible & des douleurs d'estomac.

Epine-Vinette confite au liquide.

Choisissez de l'épine-vinette d'un beau rouge, grosse & bien mûre; sur deux livres, vous ferez cuire deux livres &

demie de ſucre à la grande plume; mettez-y l'épine-vinette, & la laiſſer cuire à grand feu quatorze ou quinze bouillons; ôtez la du feu pour la faire repoſer une heure; enſuite vous la remettez ſur le feu pour la faire cuire juſqu'à ce que le ſirop ait une bonne conſiſtance, que vous l'ôtez du feu; quand elle ſera à demi froide, vous la mettrez dans les pots.

Epine-Vinette confite au ſec.

Ayez de la groſſe épine-vinette, d'un beau rouge, & bien mûre, que vous laiſſez en grappes; ſur deux livres vous ferez cuire deux livres & demie de ſucre à la grande plume; mettez-y l'épine-vinette pour la faire bouillir à grand feu, environ dix à douze bouillons; vous l'ôtez du feu; quand elle ſera à demi froide, mettez-la à l'étuve juſqu'au lendemain, que vous la mettrez égouter ſur un tamis, & enſuite ſur des feuilles de cuivre; poudrez les grappes avec du ſucre fin paſſé au tambour; mettez-les ſécher à l'étuve.

Marmelade d'Epine-Vinette.

Mettez dans une poële deux livres d'épine-vinette égrainée, avec deux

verres d'eau, que vous faites bouillir sur le feu pour la faire crever; ensuite vous la passez au travers d'un tamis, en la pressant fort avec une espatule; remettez dans la poële ce que vous avez passez, & le faites dessécher sur le feu, jusqu'à ce que votre marmelade soit bien épaisse, en la remuant toujours de crainte qu'elle ne s'attache; faites cuire trois livres de sucre à la grande plume, & y mettez la marmelade pour la bien incorporer avec le sucre; lorsqu'elle sera bien mêlée; vous la remettrez sur le feu, en la remuant toujours jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir, que vous l'ôtez; quand elle sera à demi froide, vous la mettrez dans les pots.

Dragées d'Epine-Vinette.

Vous mettez à l'étuve pour faire sécher la quantité d'épine-vinette égrainée que vous jugerez à propos; quand elle aura restée au moins dix jours à l'étuve, & que vous la trouverez assez seche, vous la mettrez dans des boëtes, dans un endroit sec; elle se conserve long-tems. Lorsque vous voulez vous en servir pour faire des dragées, vous en mettez dans une poële à pro-

visiON ; avec du sucre cuit au grand lissé, où vous avez mis un peu de gomme arabique détrempée avec de l'eau ; remuez toujours la poële sur un petit feu jusqu'à ce que ce sucre gommé se soit attaché après les grains d'épine-vinette ; quand ils seront bien secs, vous y mettrez encore de ce même sucre pour leur donner une seconde couche, en remuant toujours les anses de la poële ; lorsque cette seconde couche sera finie comme la premiere, vous leur donnerez encore cinq ou six couches de la même façon avec du sucre cuit au lissé, sans être gommé comme les deux premieres ; lorsque vous jugez que vos dragées sont assez chargées de sucre, vous les menez fortement sur la fin sans les sauter, c'est ce qui les lisse ; il faut les mettre rachever de sécher à l'étuve ; quand elles seront bien seches, vous les conserverez dans un endroit sec, dans des boëtes garnies de papier. Si vous en voulez faire beaucoup à la fois, il faut les faire dans une bassine, comme il se pratique chez les Confiseurs, parce qu'une poële à provision ne peut servir que pour une livre à la fois.

Glace d'Epine-Vinette.

Voyez, Glace, *page* 169.

Gelée d'Epine-Vinette.

Prenez de l'épine-vinette bien mûre, de la plus belle que vous pourrez trouver; il faut l'égrainer, & la mettre dans une poële avec de l'eau, ce qu'il en faut pour qu'elle puiſſe tremper; donnez-lui une vingtaine de bouillons couverts, & la jettez ſur un tamis pour en exprimer tout le jus, il faut qu'elle cuiſe à grand feu pour l'empêcher de noircir, & vous aurez ſoin de la bien paſſer pour la rendre claire; vous meſurerez cette décoction, & meſurerez autant de ſucre clarifié que vous ferez réduire au caſſé; mettez la décoction d'épine-vinette dans le ſucre pour les faire bouillir enſemble; au premier bouillon, vous aurez ſoin de l'écumer, & la remettrez ſur le feu pour continuer à la faire bouillir juſqu'à ce qu'en prenant de la gelée avec une cuillieré, elle tombe en nappe, & qu'elle quitte net; c'eſt une marque que votre gelée eſt faite; vous l'ôterez du feu & la mettrez dans les pots quand elle ſera un peu réfroidie. Cette gelée eſt mer-

veilleuse pour la dissenterie, très-légere, & vaut mieux que le coing.

DE L'ANIS.

JAI parlé des propriétés de l'anis dans le premier volume, page 360, auquel il faut avoir recours.

Ratafiat d'Anis.

Faites bouillir une chopine d'eau, en la retirant du feu, mettez-y un quarteron d'anis d'Espagne, parce qu'il est estimé le meilleur; quand votre eau sera froide, vous la mettrez dans une cruche avec l'anis, deux pintes d'eau-de-vie, une livre & demie de sucre clarifié, bouchez la cruche avec un bouchon de liége, & un parchemin mouillé, laissez infuser pendant quinze jours, ensuite vous passerez le ratafiat à la chausse pour le conserver dans des bouteilles bien bouchées.

Glace d'Anis

Voyez, Glace, *page* 173.

Dragées d'Anis.

Choisissez de l'anis le plus gros & le plus doux que vous pourrez, mettez-le

quelques jours à l'étuve pour le faire sécher, ensuite vous le mettrez sur un tamis clair pour le cribler en le remuant jusqu'à ce que le grain reste net sans aucune poussiere ; mettez l'anis dans une poële à provision avec du sucre cuit au lissé, où vous avez mis un peu de gomme arabique détrempée, remuez toujours la poële sur un petit feu jusqu'à ce que le sucre se soit attaché après, & que les dragées soient bien séches, ensuite vous leur donnerez encore une couche ou deux de sucre sans être gommé, jusqu'à ce que vous les trouviez assez chargées de sucre. Si vous en faites beaucoup à la fois, vous les mettrez dans une bassine, comme il est dit pour les dragées de toutes especes.

Esprit d'Anis distilé.

Pour faire deux pintes d'esprit d'anis, vous mettrez dans un pot très-propre, & bien couvert quatre pintes d'eau-de-vie, avec trois quarterons d'anis, du meilleur, mettez le pot sur de la cendre chaude pour tenir tiéde la liqueur qui est dedans, ou à l'étuve pendant huit jours ; lorsque votre anis est bien infusé, vous mettez le tout dans l'alambic pour le faire distiler, comme il est dit

à l'article de la distillation ; après vous le mettrez dans des bouteilles pour vous en servir à ce que vous jugerez à propos, comme de l'eau-de-vie anisée sans sucre, des ratafiats d'anis, &c.

DU VINAIGRE ET DU VERJUS.

Observation.

Nous avons de deux sortes de vinaigres, le rouge & le blanc ; ce dernier est le plus estimé, principalement celui qui est distillé. On peut lui donner plusieurs goûts différens, comme celui de sureau, de Jasmin, de fleurs d'orange, de citron, d'estragon, d'œillets & de roses. Pour faire le vinaigre-rosat, vous prenez des bouteilles de verre, que vous empliſſez presque aux trois quarts de feuilles de roses communes, bouchez bien les boureilles & les exposez contre un mur au Soleil du midi pendant trois ou quatre jours, jusqu'à ce que vous voyez que les feuilles soient flétries vous retournez les bouteilles de tems en tems en les remuant, afin que les feuilles flétrissent également partout ; après vous les empliſſez de bon

vinaigre blanc, en y ajoutant un peu de canelle, du girofle, une gousse d'ail, deux échalottes, vous bouchez bien les bouteilles, & les laissez exposées au Soleil un mois ou deux; après vous le tirez au clair pour le passer dans un linge; remettez-le dans les bouteilles bien bouchées. Ce vinaigre peut se conserver deux ou trois ans. Vous faites le vinaigre des autres fleurs de la même façon que celui-ci. il faut le choisir suffisamment acide, d'une saveur piquante & agréable; lorsqu'on en use avec modération, il aide à la digestion, excite l'appétit, appaise les ardeurs de la bile, & rafraîchit; les personnes maigres, celles qui ont la poitrine foible, & qui respirent avec peine, doivent en user très-sobrement. Le verjus qui sert au même usage que le vinaigre, a les mêmes propriétés. L'on fait aussi dans les Pays où le vin est rare, des liqueurs acides qui ressemblent au vinaigre, avec la bierre, le cidre, le poiré & l'hydromel; mais elles ne sont pas si bonnes que celles qui sont faites avec le vin. Le verjus en grain est employé à l'Office pour faire différentes confitures.

Clarequets de Verjus.

Délayez avec un demi-ſeptier d'eau quatre cuillerées de marmelade de pommes, paſſez-la au tamis pour en tirer un demi-ſeptier de décoction, mettez-y avec un demi-ſeptier de jus de verjus preſque mûr, que vous pilez & paſſez au tamis, faites clarifier deux livres de ſucre & réduire au caſſé; en le retirant du feu mettez-y le demi-ſeptier de jus de verjus & celui de pommes, que vous mêlez enſemble en les remuant avec une eſpatule; remettez ſur le feu ſeulement pour faire chauffer ſans faire bouillir, enſuite vous verſerez votre gelée dans les moules à clarequets, que vous mettrez à l'étuve pour les faire prendre.

Verjus à oreilles.

Il faut prendre du verjus qui ne ſoit pas mûr, cependant à ſa groſſeur; vous l'ouvrez par le côté pour en ôter les pepins, les venuës ordinaires ſont de trois ou quatre livres; après vous le jettez à l'eau bouillante; il faut le retirer de deſſus le feu d'abord qu'il pâlit; vous aurez ſoin de le rafraîchir un peu, & le laiſſerez dans ſon eau juſqu'à ce qu'il ſoit froid pour qu'il ſe reverdiſſe, &

s'il se lâchoit sans être verd, il n'y aura qu'à le jetter dans l'eau fraîche, le sucre le reverdira; vous prendrez autant de livres de sucre que vous avez de livres de verjus, faites-le clarifier, vous garderez un tiers de ce sucre clarifié; mettez le verjus après l'avoir retiré de l'eau fraîche, & bien égoutté, dans les deux autres tiers de sucre clarifié, sans les mettre sur le feu, & les laisserez jusqu'au lendemain, que vous jetterez doucement votre verjus sur une passoire pour l'égoutter; faites cuire trois bouillons couverts le sucre, en y ajoutant celui que vous avez gardé de la veille; il ne faut pas que le verjus aille encore sur le feu, vous le remettez dans le sucre pour l'y laisser encore vingt-quatre heures; vous l'égouttez la troisieme fois sur une passoire, & donnerez trois ou quatre bouillons à votre sirop, glissez-y le verjus pour lui faire prendre plusieurs bouillons couverts jusqu'à ce que le sucre soit au lissé; vous aurez soin de le bien écumer, & le mettrez dans une terrine avec le sirop pour le conserver tant que vous voudrez; lorsque vous voudrez vous en servir, retirez le verjus du sirop, prenez les grains que vous ouvrez en deux, & en appliquez deux l'un

contre l'autre, & deux autres dessus, un de chaque côté, mettez-les à mesure sur un tamis pour les faire égoutter & sécher à l'étuve.

Compote de Verjus.

Otez les pepins à une livre de verjus presque mûr, que vous mettez ensuite dans une eau prête à bouillir, il faut l'oter du feu aussi-tôt qu'il commence à pâlir, pour le rafraichir, & le laisser dans sa même eau pour qu'il se reverdisse jusqu'à ce qu'il soit froid; mettez dans une poële une demie-livre de sucre avec un demi-verre d'eau; quand il sera fondu, mettez-y le verjus pour lui donner quelques bouillons, en l'écumant à mesure; ensuite vous l'ôtez du feu & enlevez le peu d'écume qui reste avec des morceaux de papier blanc, dressez-le dans le compotier; si le sirop est trop clair vous le ferez réduire avant que de le mettre sur le verjus.

Compote de Verjus d'une autre façon.

Pelez légerement une livre de verjus mûr, ôtez-en les pepins, ensuite vous le mettez dans une demie-livre de sucre cuit à la grande plume, faites-lui faire

quelques bouillons, & le dreſſez dans le compotier.

Compote de Verjus hors la ſaiſon.

Prenez du verjus confit au liquide, pour le tirer plus facilement du ſirop, mettez le pot dans l'eau chaude pour faire liquefier le ſirop, retirez-en la quantité de verjus que vous voulez prendre pour faire votre compote, mettez-le dans une poële avec du ſirop, un peu d'eau & très-peu de ſucre, mettez la poële ſur le feu, lorſque le verjus ſera prêt à bouillir, retirez-le pour le dreſſer dans le compotier, donnez deux ou trois bouillons au ſirop, vous aurez ſoin d'ôter le peu d'écume qu'il peut y avoir avec du papier blanc, avant que de le mettre ſur le verjus.

Conſerve de Verjus.

Ayez la quantité de verjus mûr que vous jugerez à propos pour faire de la conſerve, mettez-le dans une poële pour le faire crever, enſuite vous l'ôtez du feu pour l'écraſer & en paſſer le plus que vous pourrez au travers d'un tamis en le preſſant fort avec une eſpatule, remettez dans la poële ce que vous aurez paſſé au travers du tamis pour le faire

dessécher sur le feu en le remuant toujours jusqu'à ce que votre marmelade soit bien épaisse; sur un quarteron de cette marmelade, vous ferez cuire une livre de sucre à la grande plume; en l'ôtant du feu, après l'avoir remué quelques tours, vous y mettez la marmelade que vous travaillez bien avec l'espatule en remuant toujours jusqu'à ce que le sucre commence à blanchir autour de la poële, que vous dresserez votre conserve dans les moules de papier; quand elle sera froide, vous la couperez par tablettes à votre usage.

Glace de Verjus. *Voyez page* 168.

Gelée de Verjus.

Mettez dans une poële six livres de verjus bien mûr avec un verre d'eau, faites-le bouillir quelques bouillons jusqu'à ce qu'il soit amorti, que vous le mettez sur un tamis avec un plat dessous, pressez-le fort pour en tirer le plus de jus que vous pourrez; sur une pinte de ce jus vous ferez cuire quatre livres de sucre à la grande plume, mettez le verjus dans le sucre pour lui donner quelques bouillons; vous connoîtrez que la gelée sera faite, lorsqu'elle tombera en nappe de l'écumoire, versez-la dans les

pots, & ne la couvrez que quand elle ſera tout-à-fait froide.

Marmelade de Verjus.

Egrainez ſix livres de verjus preſque mûr, mettez-le ſur le feu dans une eau prête à bouillir; quand il eſt monté ſur l'eau & qu'il commence à pâlir, vous le rafraichiſſez un peu, & l'ôtez du feu pour le couvrir en le laiſſant dans la même eau pour le faire reverdir; s'il ne l'étoit point aſſez, il faudroit le remettre chauffer dans la même eau juſqu'à ce qu'il ſoit aſſez verd, enſuite vous l'égouttez, & paſſez dans un tamis pour en tirer le plus de marmelade que vous pourrez, en le preſſant fort avec une eſpatule; mettez cette marmelade dans une poële ſur le feu pour la faire deſſecher juſqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe, & la mettez tout de ſuite ſur un plat, faites cuire au caſſé autant peſant de livres de ſucre que vous avez de marmelade, mettez-y la marmelade pour la bien travailler avec le ſucre juſqu'à ce qu'ils ſoient incorporés enſemble, remettez ſur le feu en remuant toujours avec une eſpatule; quand elle ſera prête à bouillir vous la mettrez dans les pots, & ne la couvrirez que quand elle ſera tout-à-fait froide.

Marmelade de Verjus d'une autre façon.

Lorsque vous aurez passé votre marmelade à travers d'un tamis, comme il est marqué dans l'article précédent, mettez-la dans une poële avec autant de sucre en poudre que vous avez pesant de marmelade, faites-la bouillir à grand feu jusqu'à ce qu'elle soit cuite, ce que vous connoîtrez en trempant légerement le doigt dedans, & l'appuyant contre le pouce, s'ils se colent ensemble, vous l'ôtez du feu pour la mettre dans les pots.

Sirop de Verjus.

Pilez dans un mortier quatre livres de gros verjus très-verd, que vous égrainez auparavant, passez-en tout le jus au travers d'un tamis en le pressant fort, après vous le passerez plusieurs fois à la chausse jusqu'à ce qu'il soit clair; sur une chopine de ce jus, vous ferez cuire quatre livres de cassonnade que vous réduisez à la grande plume; mettez-y le verjus, & le faites cuire avec la cassonnade sur un grand feu jusqu'à ce qu'il soit en sirop très-fort; quand il sera à moitié froid, vous le verserez dans des bouteilles que vous ne boucherez que lorsqu'il sera tout-à-fait froid.

Verjus confit au liquide.

Il faut préparer & confire le verjus de la même façon que celui qui eſt à oreilles, à cette différence qu'en le finiſſant vous lui donnerez un ſirop un peu plus fort de cuiſſon; quand il ſera à moitié froid vous le mettrez dans les pots.

Verjus pelé confit.

Pelez proprement du gros verjus preſque mûr, ôtez-en les pepins avec une petite brochette de bois très-pointue; mettez dans une poële autant de ſucre très-fin que vous avez peſant de verjus, avec un demi-verre d'eau ſeulement, ce qu'il en faut pour faire fondre le ſucre; quand il ſera fondu vous y mettrez-le verjus pour le mettre ſur le feu avec le ſucre, faites-les bouillir quelques bouillons; ayez ſoin de bien écumer; il faut peu de tems pour la cuiſſon, enſuite vous l'ôtez du feu pour le mettre dans les pots quand il eſt à demi-froid.

Verjus confit au ſec.

Prenez du gros verjus à moitié mûr que vous coupez de la grappe, & laiſſez à chaque grain un bout de queue, fendez-le un peu par le côté avec la pointe

d'un petit couteau pour en ôter les pepins, ensuite vous le ferez confire de la même façon que celui qui est à oreilles, à cette différence qu'à la fin de la cuisson vous lui donnerez un syrop plus fort, & le laisserez dans le syrop jusqu'au lendemain que vous le mettrez égoutter sur des feuilles, poudrez tout le dessus avec du sucre fin passé au tambour, que vous jettez légérement avec un sucrier, mettez-le sécher à l'étuve; quand le dessus sera sec, vous le retournerez de l'autre côté pour y mettre du sucre, rachevez de le faire sécher, vous le conserverez dans un endroit sec dans des boëtes garnies de papier blanc.

Pâte de Verjus mêlé.

Mettez dans une poële trois livres de Verjus presque mûr, avec six Pommes de rambour franc, que vous pelez & coupez par morceaux, avec un demi-verre d'eau; faites bouillir le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit cuit en marmelade, passez-la au tamis en la pressant fort avec une espatule pour en tirer le plus que vous pourrez, mettez ce qui a passé au travers du tamis dans une poële sur le feu pour faire dessécher, & réduire en marmelade bien épaisse que

vous tournez toujours avec l'espatule ; & la mettez ensuite sur un plat ; faites cuire à la grande plume autant pesant de sucre que vous avez de marmelade, mettez-la dans le sucre pour les bien délayer ensemble en remuant toujours avec l'espatule, remettez sur le feu seulement pour faire chauffer ; quand elle sera prête à bouillir, vous la dresserez dans les moules & jetterez un peu de sucre fin dessus ; mettez sécher à l'étuve ; quand elle sera tout-à-fait séche dessus, vous l'ôterez des moules pour la repoudrer de sucre de l'autre côté, & racheverez de la faire sécher ; vous la conserverez dans une boëte garnie de papier blanc dans un endroit sec.

Pâte de Verjus.

Ayez du Verjus bien mûr la quantité que vous jugerez à propos ; après l'avoir égrainé, vous le mettez dans une poële & l'écrasez avec l'espatule pour le faire crever sur le feu, ensuite vous le mettez sur un tamis pour faire passer au travers tout ce que vous pourrez, hors les pepins & les peaux ; faites dessécher sur le feu tout ce qui a passé au travers du tamis, jusqu'à ce que cela soit réduit en marmelade épaisse, que vous mettez tout de

suite sur un plat ; faites cuire à la grande plume autant pesant de sucre que vous avez de marmelade, mettez-la dans le sucre, que vous travaillez bien ensemble avec l'espatule jusqu'à ce qu'ils soient mêlés, remettez votre pâte sur le feu en la remuant toujours ; quand elle sera prête à bouillir, vous la dresserez comme la précédente, & ferez sécher à l'étuve.

DES COINGS.

Observation.

Ce Fruit est de peu d'usage dans les alimens, à moins qu'il ne soit employé avec le sucre ; son odeur agréable, mais forte, fait qu'il cause souvent des maux de tête à plusieurs personnes ; les Coings verds ont un goût si âpre & si stiptique, qu'il n'est pas possible d'en mettre dans la bouche ; cependant ceux qui sont mûrs sont assez doux, mais il leur reste toujours une certaine saveur austere qui ne peut s'en aller que par la cuisson. Nous en avons de trois sortes, deux de cultivés & une de sauvages, ces derniers, qui sont les plus petits de tous & qui croissent sur le coignassier sauvage, dans

les lieux pierreux, ſont peu employés; les cultivés, tant les gros que les petits, ſervent à faire des confitures, des ſyrops & pluſieurs autres choſes, il faut préférer ceux qui ſont petits, parce qu'ils ſont plus odorans, & d'un beau jaune quand ils ont acquis leur maturité; les gros ſont plus pâles, moins odorans, & ont la chair plus molle. L'uſage des coings qui ont été travaillés avec le ſucre, fortifie l'eſtomac, excite l'appétit, aide à la digeſtion, arrête le cours de ventre, les hémorragies, & empêchent l'ivreſſe, ils ne produiſent aucun mauvais effet quand on en uſe avec modération. Ceux qui ſont cruds cauſent des coliques & des indigeſtions.

Clarequets de Coings.

Prenez des coings des plus ſains que vous pourrez trouver, il faut les bien peler & les couper par ruelles pour les mettre avec un peu d'eau, & les faire blanchir juſqu'à ce qu'ils ſoient en marmelade, que vous les jettez ſur un tamis pour en exprimer le jus, il faut paſſer ce jus dans une ſerviette mouillée, le meſurer, & le mettre ſur de la cendre chaude pour le tenir chaud; meſurez du ſucre

clarifié pour en mettre autant que de décoction de coings ; faites-le cuire & réduire au caſſé, mettez dans le ſucre la décoction qui doit être chaude, faites-les bouillir enſemble, vous ferez attention qu'au deux ou troiſieme bouillon, il faut bien écumer & regarder ſi votre gelée eſt faite, parce qu'elle ſe prend auſſi aiſément que la Groſeille, ce que vous connoîtrez quand elle tombera en nappe de l'écumoire, que vous la verſerez dans les moules à clarequets, mettez-les à l'étuve pour les faire prendre. Si vous voulez en faire de rouge, vous ne verſerez que la moitié de votre gelée blanche, vous la remettrez ſur de la cendre chaude, & vous y mettrez la valeur d'une petite cuillier à caffé de cochenille, ou à bouche, ſuivant la quantité que vous en aurez.

Coings confits au liquide.

Faites bouillir dans de l'eau, juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent ſous les doigts, des coings jaunes & mûrs, après vous les retirerez à l'eau fraîche pour les couper par quartiers ; il faut les peler proprement, en ôter les cœurs, & les rejetter à meſure à l'eau fraîche ; prenez autant de livres de ſucre que vous avez de livres

de coings, pour le faire cuire au grand liſſé; mettez les coings dans le ſucre pour les faire bouillir enſemble ſur un petit feu, vous aurez ſoin de les deſcendre de tems en tems pour les écumer; lorſque vous jugerez qu'ils ſeront aſſez cuits, vous les ôterez doucement du ſucre pour les mettre dans une terrine; achevez de faire cuire le ſucre juſqu'à ce qu'il ſoit au grand perlé; remettez les coings dans le ſucre ſeulement pour les faire chauffer; quand ils ſeront à demi-froids, vous les mettrez dans les pots, que vous ne couvrirez que lorſqu'ils ſeront tout-à-fait froids.

Coings confits à la Cardinale.

Préparez des coings de la même façon que les précédents, quand ils ſeront dans le ſucre, vous y mettrez ſuffiſamment de la couleur rouge préparée avec de la cochenille, comme il ſera expliqué à l'article des couleurs, il faut en mettre juſqu'à ce que vous voyez que les coings & le ſirop ſoient d'un beau rouge; lorſque vous verrez que les coings ſont aſſez cuits, il faut les retirer du ſirop pour les mettre dans une terrine; remettez le ſirop ſur le feu pour le faire cuire juſqu'à ce qu'il ſoit au grand perlé, vous

y mettrez les coings seulement pour les faire chauffer; quand ils seront à demi-froids, mettez-les dans les pots.

Compote de Coings à la Bourgeoise.

Mettez dans de l'eau bouillante trois ou quatre coings suivant qu'ils sont gros, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'ils fléchissent sous les doigts, ensuite vous les retirez dans l'eau fraîche pour les couper par quartiers, les peler & en ôter les cœurs; mettez-les dans une poële avec un peu de sucre clarifié pour leur faire prendre quelques bouillons; quand ils seront assez cuits, vous les dresserez dans le compotier avec le sirop, & servirez chaudement.

Compote de Coings en gelée.

Prenez quatre coings, coupez-les par quartiers, ôtez-en les cœurs, & les pelez proprement, ensuite vous les arrangez dans une poële, vous y mettez un demi-setier d'eau & une demie livre de sucre; couvrez la poële & la mettez sur un petit feu pour faire bouillir jusqu'à ce que les coings soient cuits, que vous les ôtez du feu pour les bien écumer; dressez les coings dans le compotier l'un contre l'autre, faites recuire le

sucre jusqu'à ce qu'il soit réduit en sirop, comme une gelée claire & vermeille; mettez cette gelée sur une assiette jusqu'à ce qu'elle soit tout-à-fait froide & bien prise, alors vous mettrez votre assiette sur un peu de cendre chaude, seulement pour en faire détacher la gelée, que vous glissez tout de suite sur les coings. Cette gelée doit être naturellement vermeille, parce que les coings n'ont point été blanchis, & que vous les avez couverts en cuisant.

Compote de Coings à la cendre.

Enveloppez dans plusieurs morceaux de papier mouillé, autant de coings qu'il vous en faut pour faire une compote; mettez les dans de la cendre chaude pour les faire cuire à très-petit feu; quand ils fléchissent sous les doigts, vous les ôtez des papiers pour les couper par quartiers, les peler proprement, & en ôter les cœurs; mettez-les dans une poële avec un demi-verre d'eau, une demie livre de sucre; achevez de les faire cuire, ayez le soin d'en ôter le peu d'écume qu'il peut y avoir, avec des morceaux de papier; dressez dans le compotier; si le sirop n'a point assez de consistance, vous lui ferez faire encore quelques bouillons pour

le faire réduire; verſez le ſur les coings, il faut ſervir cette compote chaude.

Marmelade de Coings.

Faites cuire dans de l'eau bouillante des coings entiers juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent ſous les doigts, enſuite vous les retirez dans de l'eau fraîche, & les mettez égoutter, vous les coupez par quartiers, les pelez & ôtez les cœurs, paſſez-en toute la chair au travers d'un tamis, que vous mettez dans une poële pour la faire deſſécher, en la remuant toujours ſur le feu, juſqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe, ſur une livre de coings deſſechés, vous ferez cuire cinq quarterons de ſucre à la grande plume, que vous mêlerez bien avec la pâte de coings, en la travaillant avec l'eſpatule, juſqu'à ce qu'ils ſoient incorporés enſemble, remettez-la ſur le feu, ſeulement pour la faire frémir, en la remuant toujours, & la mettrez à demi froide dans les pots. Si vous voulez que votre marmelade ſoit rouge, avant que de la faire deſſecher, il faut y mettre de l'eau de cochenille, juſqu'à ce que vous croyez qu'il y en ait aſſez, vous la ferez deſſecher un peu plus longtems, parce qu'elle ſera plus liquide,

quand elle ſera épaiſſe, comme la précédente, vous la racheverez de la même façon.

Marmelade de Coings d'une autre façon.

Prenez des coings & les faites blanchir, pour en faire une marmelade de la même façon que les précédentes, excepté qu'il faut moins de ſucre, livre pour livre de coings; vous ferez des moules de papier de la largeur d'une feuille de cuivre, il faut que le bord de vos moules ne ſoit pas plus haut que le petit doigt; vous aurez ſoin de graiſſer le fond des moules avec un peu de bonne huile d'olive; lorſque votre marmelade ſera faite, vous la verſerez dedans & n'emplirez les moules qu'aux trois quarts de leur hauteur; il faut l'étendre le plus également qu'il eſt poſſible; mettez les moules ſur des feuilles de cuivre pour mettre ſécher à l'étuve; vous verrez avec la main quand elle ſera aſſez ſéche. Pour l'ôter de ces moules de papier, il faut le renverſer ſur des feuilles de cuivre pour en ôter le papier, & y poudrer un peu de ſucre au travers d'un tamis fin, & laiſſerez ſécher juſqu'à ce qu'elle ſe ſoutienne ſeule; on la coupe par tablettes pour

ſervir ſur le fruit; on en fait du bâtonnage pour dreſſer en pyramide, & même on en met au candi, mais il faut qu'elle ſoit plus ſéche, que pour la mettre par tablettes, vous la ſerrez dans des coffrets avec du papier blanc, dans un endroit ſec, ſans être à l'étuve,

Sirop de Coings.

Ayez des coings bien mûrs que vous pelez, & n'en prenez que la chair, mettez-la dans un mortier pour la piler, & en retirez le plus de jus que vous pourrez, en la tordant bien fort dans un torchon blanc, laiſſez-la repoſer pour n'en prendre que le clair; ſur une chopine de jus, vous ferez cuire deux livres de caſſonnade à la grande plume; mettez-y le jus ou le ſuc des coings, pour le faire bouillir quelques bouillons avec la coſſonnade, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en ſirop fort, ou au grand perlé; quand il ſera preſque froid, vous le mettrez dans les bouteilles, que vous ne boucherez que quand il ſera tout-à-fait froid.

Gelée de Coings.

Coupez par morceaux quatre livres de coings preſque mûrs, pour les met-

tre dans une poële, avec trois pintes d'eau; couvrez-les, & les faites cuire, jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade; passez cette décoction au travers d'un tamis; sur une chopine de cette décoction, vous ferez cuire une livre de sucre à la grande plume; mettez le jus avec le sucre pour les faire cuire ensemble sur un moyen feu, afin que la gelée ait le tems de rougir, jusqu'à ce que vous voyez qu'elle soit à son point de cuisson, que vous connoîtrez en prenant de la gelée avec l'écumoire; si elle retombe en nappe, vous la mettrez dans les pots.

Ratafia de Coings excellent.

Prenez des coings bien sains, & les rapez; & les laissez infuser vingt-quatre heures dans une terrine; il faut ensuite les presser dans un torchon neuf, pour en exprimer tout le jus; vous mesurerez ce jus, pour y mettre autant d'eau-de-vie, pinte pour pinte; avant que de mêler le jus avec l'eau-de-vie, vous lui donnerez trois bouillons sur le feu, & vous y ferez fondre votre sucre, & mêlerez le tout ensemble pour le mettre dans une cruche; il faut un quarteron de sucre par pinte de chaque espece;

si la cruche est de douze pintes, vous y mettrez l'écorce d'un gros citron, ou de deux petits, & un petit bâton de cannelle; ce ratafiat n'est point mielleux, il est excellent, il n'est point nécessaire de le passer; vous le mettez dans des bouteilles; il s'y fait un petit dépôt, vous le changez après de bouteilles.

Pâte de Coings au naturel.

Prenez des coings bien mûrs, que vous mettez entiers dans de l'eau bouillante pour les faire cuire, jusqu'à ce qu'ils fléchissent beaucoup sous les doigts; retirez-les pour les mettre égouter; ensuite vous les passerez au travers d'un tamis: en les pressant fort avec une espatule pour en tirer le plus de marmelade que vous pourrez; mettez cette marmelade dans une poële, pour la faire dessécher sur un moyen feu, en la remuant toujours, jusqu'à ce qu'elle quitte la poële, que vous la retirez; sur trois quarterons de cette marmelade, vous ferez cuire une livre de sucre à la petite plume; mettez-y la marmelade que vous travaillerez avec le sucre, jusqu'à ce qu'ils soient bien mêlés ensemble; remettez la poële sur

le feu pour la faire chauffer, prête à bouillir, en remuant toujours, vous la dreſſerez enſuite dans les moules à pâte pour la mettre ſécher à l'étuve.

Pâte de Coings à l'écarlate.

Faites cuire dans un four des gros coings entiers, après vous leur ôtez la peau, & les paſſez au travers d'un tamis, en les preſſant fort avec une eſpatule; mettez-les dans une poële pour les faire deſſécher à moitié ſur un petit feu, enſuite vous les couvrez, & les entretenez chauds ſur de la cendre chaude pour les faire rougir, quand ils ſeront rouges vous y mettrez de la cochenille préparée, pour les rendre encore plus rouges, délayez bien cette marmelade, & la remettez ſur le feu, pour rachever de la faire deſſécher, juſqu'à ce qu'elle quitte la poële, faites cuire à la petite plume autant peſant de ſucre que vous avez de marmelade de coings, que vous mêlez enſemble, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien incorporés l'un avec l'autre, remettez ſur le feu pour faire chauffer, juſqu'à ce qu'elle ſoit prête à bouillir, en remuant toujours avec l'eſpatule, dreſſez dans les moules

que vous mettrez à l'étuve pour faire sécher.

DE LA GUIMAUVE.

OBSERVATION.

LA Guimauve est une espece de Mauve sauvage, qui a des feuilles rondes, ses fleurs ressemblent aux roses, & ses tiges sont hautes de deux coudées, sa racine est visqueuse & blanche en dedans, on l'arrache en Septembre, elle naît dans des lieux gras & humides, & fleurit en Juin & Août, elle est estimée bonne pour la dissenterie & le crachement de sang. Sa racine cuite dans du vin ou de l'hydromel est admirable contre tous les maux de ventre; l'Office fait usage de la racine pour faire des pâtes, des conserves, des sirops, qui sont estimés pour le rhume.

Pâte de Guimauve.

Prenez une livre de racine de guimauve nouvelle, que vous ratissez & lavez, coupez-la par petits morceaux, pour la faire cuire jusqu'à ce qu'elle s'écrase facilement sous les doigts, ensuite vous la

passerez dans une étamine avec de l'eau de sa cuisson, bourrez-la avec une cuiller pour qu'il n'en reste point dans l'étamine, vous mettez tout ce que vous avez passé dans une poële sur le feu pour la faire dessécher jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse, & qu'elle quitte la poële, en la remuant toujours avec une espatule, faites cuire une livre de sucre à la grande plume, délayez-y la guimauve desséchée, tenez-la sur un feu très-doux, pendant que vous travaillerez la guimauve avec le sucre pour les bien incorporer ensemble, ensuite vous dresserez votre pâte dans des moules, que vous mettrez sécher à l'étuve.

Pâte de Guimauve d'une autre façon.

Faites une marmelade de guimauve de la même façon que la précédente, lorque vous l'aurez desséchée sur le feu, vous la mettrez dans un mortier, avec un peu de gomme adragante, détrempeé & passée dans un linge, ajoutez-y du sucre fin, que vous mettez à mesure que vous pilez ensemble, continuez à mettre du sucre, jusqu'à ce que cela vous forme une pâte maniable, vous la retirez du mortier pour en former

mer des paſtillages de guimauve de la façon que vous voudrez.

Conſerve de Guimauve.

Mettez cuire une livre de racine de guimauve de la même façon qu'il a été dit ci-devant, quand vous l'aurez paſſée au travers d'un tamis, faites-la deſſécher ſur le feu ; enſuite vous la mettez dans une livre de ſucre cuit au caſſé, que vous ôtez du feu, & travaillez la guimauve avec le ſucre, en la remuant toujours avec l'eſpatule, juſqu'à ce que le ſucre blanchiſſe, & faſſe une petite glace par-deſſus, & vous verſerez votre conſerve dans des moules de papier ; quand elle ſera froide, vous l'ôterez des moules pour la couper à votre uſage, en quarré, en loſange, ou en long, de la façon que vous voudrez.

Sirop de Guimauve.

Mettez dans un pot ou une caffetiere bien propre, une livre de racine de guimauve ratiſſée, lavée & coupée par petits morceaux, faites-la bouillir avec de l'eau juſqu'à ce que la racine ſoit bien cuite & très-gluante, enſuite vous paſſez cette eau dans un tamis en preſſant un peu la racine pour en tirer le ſuc ; ſur un

demi-septier de cette décoction, faites cuire une livre de sucre au perlé, mettez-y le jus de guimauve que vous faites bouillir avec le sucre jusqu'à ce qu'il soit réduit en sirop, ou cuit au perlé, quand il sera à demi froid vous le verserez dans les bouteilles, & ne les boucherez que lorsqu'il sera tout-à-fait froid.

DE LA REGLISSE.

OBSERVATION.

C'EST une plante qui a ses branches hautes de deux coudées, ses feuilles sont attachées deux à deux, épaisses, grasses & gommeuses au manier, sa fleur est comme celle de l'hyacinte, sa racine qui est assez connue par les usages que l'on en fait pour les tisanes, est employée à l'Office pour faire des pastilles & des pâtes pour le rhume & pour les douleurs d'estomac.

Pastilles de Réglisse pour le rhume.

Prenez un quarteron de réglisse verte, que vous ratissez & concassez, mettez-la dans une caffetiere avec un peu d'eau, faites-la bouillir jusqu'à ce qu'elle ait

rendu tout ſon ſuc, & qu'il reſte peu d'eau, paſſez cette eau dans un tamis en preſſant la réglisſe; mettez fondre dans cette même eau une once de gomme adragante; lorſqu'elle ſera fondue, vous la paſſerez dans une ſerviette en la preſſant fort; mettez-la dans un mortier avec du ſucre fin, pilez le tout enſemble, en y ajoutant du ſucre fin, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable, que vous retirerez du mortier pour en former des paſtilles de la grandeur & deſſein que vous voudrez, que vous mettez ſécher à l'étuve.

Pâte de Réglisſe pour le rhume.

Ayez une demie livre de réglisſe verte que vous ratiſſez & concaſſez par petits morceaux, mettez-la dans une caſſetiere avec de l'eau, deux pommes de reinette, une poignée d'orge; faites bouillir le tout enſemble juſqu'à ce que l'orge ſoit cuit, & qu'il ne reſte qu'environ un demi-ſeptier d'eau; paſſez le tout enſemble dans un tamis en preſſant fort avec une eſpatule pour en tirer le plus de décoction que vous pourrez, faites fondre dans cette décoction une once de gomme adragante; lorſqu'elle ſera fondue, mettez-y une demie livre de ſucre clarifié, que

vous mettez le tout ensemble sur un moyen feu pour le faire dessécher en le remuant toujours avec l'espatule jusqu'à ce que votre pâte ne se cole plus après les doigts, que vous la dresserez sur des feuilles de cuivre frotées légerement d'huile, ensuite vous la couperez de la longueur du doigt, & de la largeur de demi doigt, pour la mettre sécher à l'étuve.

DES GRENADES.

OBSERVATION.

C'EST un fruit assez connu, il est plus recherché pour le plaisir que pour son utilité; nous en avons de trois sortes, les premieres sont douces, les secondes aigres, les troisiémes sont vineuses & tiennent le milieu entre les douces & les aigres; il faut les choisir grosses, bien mûres & chargées de grains; celles qui sont douces, rafraîchissent & adoucissent les âcretés de la poitrine; les aigres excitent l'appetit, fortifient le cœur, & sont employées en Médecine.

Conserve de Grenade.

Epluchez grain à grain une grosse grenade, vermeille & très-mûre, mettez tous ces grains dans un torchon blanc pour presser fort & en tirer le plus de jus que vous pourrez; faites bouillir ce jus sur le feu & réduire à moitié; vous avez tout prêt une livre de sucre cuit à la grande plume; lorsqu'il est à moitié froid, vous y mêlez le jus de la grenade; après l'avoir remué quelques tours avec l'espatule, vous dresserez la conserve dans un moule de papier; quand elle sera froide, vous la couperez par tablettes à votre usage.

Sirop de Grenades.

Ayez suffisamment de grosses grenades aigres pour en tirer tous les grains que vous écrasez, & les mettez dans une poële sur le feu pour les faire bouillir quelques bouillons, & ensuite les passer au travers d'un torchon blanc en le tordant fort pour en tirer tout le jus, faites bouillir ce jus jusqu'à ce qu'il soit réduit à moitié; sur un demi-septier de ce jus que vous avez fait réduire, faites cuire une livre de sucre au grand perlé, mettez-y le jus pour le faire bouillir avec

le ſucre environ quatre bouillons ; ôtez-le du feu & le mettez dans les bouteilles quand il eſt preſque froid.

Gelée de Grenades.

Pour faire une gelée de grenades, il faut faire une décoction de pommes, vous prenez des pommes ſuivant la quantité que vous en voulez faire, coupez-les par petits morceaux pour les mettre dans une poële avec un peu d'eau, & les faire bouillir à petit feu juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade, que vous les paſſerez au travers d'un tamis pour en tirer le plus de décoction que vous pourrez, mettez dans cette décoction des grains de grenades bien rouges que vous aurez émondés, faites-les bouillir enſemble un moment, enſuite vous paſſez votre gelée dans un tamis ; ſur une chopine, vous ferez cuire une livre de ſucre au gros boulet, mettez-y ce que vous avez paſſé au tamis, pour le faire bouillir avec le ſucre, juſqu'à ce que votre gelée ſoit faite, ce que vous connoîtrez ſi en la prenant avec l'écumoire elle retombe en nappe d'eau, vous la verſerez tout de ſuite dans les pots.

Glace de Grenades. *Voyez* l'article des Glaces, *page* 168.

DES NEFLES ET AZEROLES.

OBSERVATION.

LES nefles sont des fruits qui sont peu servis sur les bonnes tables ; elles ont ordinairement quatre ou cinq noyaux ou osselets, qui sont employés en Médecine pour des compositions astreingentes. Il faut choisir les nefles bien mûres, moëleuses & grosses. Elles empêchent l'yvresse, fortifient l'estomac, & arrêtent le cours de ventre ; quand on en use avec excès, elles empêchent la coction des autres alimens, parce qu'elles se digerent difficilement, les feuilles & les fleurs sont employées pour faire des gargarismes pour les maux de gorge.

Les azeroles sont assez semblables aux nefles, excepté qu'elles sont plus petites ; elles ont comme elles une espece de couronne ; ce fruit, quand il est mûr est rouge, doux & mol, les meilleures sont celles qui croissent dans l'Italie & le Languedoc, leurs propriétés sont les mêmes que celles des nefles.

Nefles & Azeroles au Caramel.

Ces fruits ne sont presque d'aucun usage à l'Office, cependant si l'on vouloit en servir, & les donner d'une autre façon que dans leur naturel, vous leur mettez à chacun un petit bâton, faites cuire du sucre au caramel que vous tenez chaudement sur un petit feu, & y trempez l'une après l'autre des nefles ou des azeroles, que vous mettez à mesure sur un clayon, c'est-à-dire, vous mettez les bâtons dans la maille du clayon, afin que le caramel puisse sécher en l'air, & les servirez ensuite sur des assiettes garnies d'un rond de papier découpé.

DES RAISINS.

OBSERVATION.

NOUS avons de trois sortes de raisins distingués par leur couleur, les noirs, les rouges & les blancs, chaque espece se subdivise encore en d'autres. Ceux qui sont les meilleurs pour servir sur les bonnes tables, dont la connoissance est nécessaire au Maître d'Hôtel, sont le *Raisin hâtif* qui paroît le premier,

que l'on appelle *Morillon noir*, plus curieux pour sa nouveauté que par sa bonté, parce qu'il paroît noir avant sa maturité, ce qui fait qu'il est souvent servi ayant la peau encore fort dure, cependant il devient doux quand il est bien mûr; on glace de sucre ceux que l'on sert pour la nouveauté, après qu'ils ont déja paru dans leur naturel, comme cela se pratique à l'égard de plusieurs autres sortes de fruits précoces qui ne sont pas encore dans leur bonté. *Le Chasselas* qui est très estimé, comprend deux espèces, le blanc & le rouge, tous les deux fort bons, principalement le blanc que l'on a plus communément, & qui est celui de tous les raisins qui se conserve le plus long-tems. *Le Muscat*, nous en avons de trois sortes, le blanc est le plus estimé, aussi excellent à manger dans son naturel que propre à faire sécher au soleil, ou au four, & à confire; celui qui est d'un rouge violet n'est pas ordinairement si bon que le blanc; le muscat noir qui est le moins bon des trois, est de moyenne grosseur, & d'un grain rond. *Le Bourdelais*, on l'appelle communément *Verjus*, parce qu'il ne mûrit presque jamais entierement; c'est un gros raisin longuet & blanc, dont les grappes

ſont très-groſſes, ſon uſage eſt excellent pour les compotes & confitures de verjus. *Le Raiſin de Corinthe* eſt d'un grain très-menu, & a la grappe fort petite, cependant il eſt très eſtimé, parce qu'il eſt ſans pepins, & d'une eau très-douce. Il y a encore les *Raiſins de vigne* que l'on appelle *Raiſins communs*, ils ſont réſervés à faire différentes ſortes de vins. En général, il faut choiſir les raiſins gros, bien mûrs, avec une peau mince & délicate; les raiſins nourriſſent beaucoup, adouciſſent les âcretés de la poitrine, excitent l'appétit, & lâchent le ventre; leur uſage trop fréquent produit des vents & des coliques.

Raiſin en Chemiſe.

Prenez le raiſin que vous voudrez, pourvu qu'il ſoit mûr; le chaſſelas & le muſcat ſont les meilleurs; détachez-le par petites grappes, & les mettez tremper dans du blanc d'œuf à moitié fouetté; enſuite vous les maniez un peu dans les mains, pour qu'il reſte peu de blanc d'œuf; il faut tout de ſuite les mettre dans du ſucre fin, un peu chaud; quand elles auront pris ſucre partout, & qu'elles ſeront ſéches, vous les dreſ-

ſerez de la façon que vous jugerez à propos.

Raiſinet, Confiture bourgeoiſe.

Il faut cueillir par un tems ſec, le raiſin que vous deſtinez pour faire le raiſinet, & le garderez trois ou quatre jours avant que de vous en ſervir, pour qu'il ait le tems de s'amortir un peu; après l'avoir égrainé de ſes grappes, vous mettez tous les grains dans le vaiſſeau que vous jugerez à propos, pourvû qu'il ſoit bien propre; faites-les bouillir ſur un petit feu; en l'écumant à meſure, & le remuant au fond avec l'eſpatule, juſqu'à ce qu'il ſoit diminué à moitié, & qu'il commence a s'épaiſſir: alors vous le paſſerez au travers d'un tamis, en le preſſant fort avec l'eſpatule, pour qu'il ne reſte dans le tamis que les peaux & les grains; remettez ſur le feu ce qui a paſſé au tamis, pour le faire cuire ſur un très-petit feu, en le remuant toujours au fond, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en ſirop; que vous l'ôterez pour le mettre dans les pots. Si vous y voulez du ſucre, vous en mettrez la quantité que vous jugerez à propos, en le remettant ſur le feu, après l'avoir paſſé au tamis.

Raisin confit au liquide.

Choisissez du gros muscat blanc, presque mûr, détachez les grains des grappes, & leur ôtez à chacun les pepins, avec une brochette pointue, sans faire une trop grande ouverture, ayez de l'eau chaude dans un vaisseau, tel que vous jugerez à propos, pourvû qu'il soit bien couvert; mettez-y votre raisin pour le laisser jusqu'à ce qu'il soit reverdi, vous aurez soin de tenir l'eau dans la même chaleur, sans la faire trop chauffer; après avoir retiré le raisin de l'eau, & fait égouter, vous le mettrez dans un sucre cuit à la grande plume; il faut autant de livres de sucre que de livres de fruit; faites-le cuire avec le sucre jusqu'à ce qu'il soit réduit en sirop; ôtez-le du feu; quand il sera presque froid, vous le mettrez dans les pots.

Raisin confit sans peau.

Ayez du gros muscat à demi mûr; ôtez-en les peaux de chaque grain, & les pepins, avec une petite brochette pointue, faites cuire à la petite plume autant pesant de sucre que vous avez de raisin; mettez-le dans le sucre, pour lui don-

ner un très-petit bouillon, ensuite vous le mettez dans une terrine, pour le laisser vingt-quatre heures dans le sucre, après vous coulerez doucement le sirop dans une poële pour le faire cuire au grand perlé, remettez les raisins dans le sucre pour leur donner deux ou trois bouillons, ayez soin de les bien écumer, quand ils seront à demi-froid, vous les mettrez dans les pots.

Raisin confit au sec en grappes.

Prenez du gros muscat presque mûr, coupez-le par petites grappes, faites cuire à la grande plume trois quarterons de sucre pour livre de raisin, rangez toutes vos petites grappes dans le sucre, faites bouillir votre raisin deux ou trois bouillons couverts jusqu'à ce que le sirop soit au grand perlé, descendez-le du feu pour l'écumer avec des petits morceaux de papier, quand il sera froid, vous retirerez toutes les petites grappes pour les mettre égouter sur des feuilles de cuivre, poudrez tous les raisins avec du sucre fin passé au tambour, que vous mettrez légerement avec un sucrier, & le mettrez à l'étuve pour le faire sécher.

Compote de Raiſin muſcat.

Egrainez des raiſins muſcats bien mûrs, ôtez-en les pepins avec un petite brochette pointue ; pelez-les ſi vous le jugez à propos ; ſur une livre de raiſin, vous ferez cuire à la petite plume une demie livre de ſucre ; mettez-y les raiſins pour leur donner quelques bouillons ; enſuite vous les deſcendez du feu pour les écumer avec des petits morceaux de papier blanc, que vous paſſez deſſus ; dreſſez dans le compotier.

Conſerve de Muſcat.

Prenez uue livre de raiſin muſcat bien mûr, égrainez-le & le mettez dans une poële ſur le feu pour lui faire rendre ſon jus ; paſſez-le au tamis, en le preſſant fort avec une eſpatule ; mettez le jus qu'il aura rendu ſur le feu pour le faire décuire, & réduire à un quart : faites cuire une livre de ſucre au caſſé ; laiſſez un peu réfroidir le ſucre, & y mettez le muſcat que vous avez fait décuire ; travaillez-le avec l'eſpatule, en le remuaut toujours, juſqu'à ce que le ſucre commence à blanchir, que vous

dreſſez la conſerve dans un moule de papier ; quand elle ſera priſe, & tout-à-fait froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Páte de Muſcat.

Egrainez trois livres de raiſin muſcat, que vous mettez dans une poële avec un demi-ſeptier d'eau ; faites bouillir un bouillon couvert, & mettez votre raiſin ſur un tamis, pour en tirer le plus de jus que vous pourrez en le preſſant fort avec une ſpatule ; enſuite vous mettrez tout ce que vous avez tiré ſur le feu pour le faire deſſécher ; & réduire en marmelade épaiſſe, ſur une livre de cette marmelade, vous ferez cuire une livre de ſucre à la grande plume, mettez-y la marmelade de raiſin, pour les bien mêler enſemble en les remuant toujours avec la ſpatule, remettez ſur le feu ſeulement pour faire frémir en la remuant, après vous la dreſſerez dans les moules à pâte pour faire ſécher à l'étuve.

Gelée de Muſcat.

Mettez dans une poële ſix livres de raiſin muſcat bien mûr, que vous égrai-

nez de ſa grappe, avec un verre d'eau; faites-le bouillir ſix ou ſept bouillons, & le paſſez enſuite au tamis pour en tirer tous le jus; ſur une chopine de ce jus, faites cuire une livre de ſucre à la grande plume, mettez-y le jus de muſcat, pour faire bouillir avec le ſucre, juſqu'à ce qu'en prenant de la gelée avec l'écumoire, elle retombe en nappe; ôtez-la du feu, quand elle ſera un peu réfroidie, vous la mettrez dans les pots.

Clarequets de Muſcat.

Coupez par morceaux trois pommes de rambour franc, que vous mettez dans une poële, avec un demi-ſeptier d'eau, & deux livres de raiſin muſcat preſque mûr, faites bouillir enſemble juſqu'à ce que les pommes ſoient en marmelade, paſſez enſuite cette décoction au tamis, ſur un demi-ſeptier faites cuire une livre de ſucre au caſſé, mettez-y votre décoction pour les remettre ſur le feu, & réduire en gelée, faites faire deux ou trois bouillons, & l'ôterez lorſqu'elle tombera en nappe de l'écumoire, pour la mettre dans les moules à clarequets, que vous mettrez à l'étuve pour les faire prendre.

Ratafiat de Raisin Muscat.

Prenez du raisin muscat, qui soit très-mûr ; écrasez-en tous les grains pour en tirer tous le jus, que vous passez dans un tamis, en les pressant fort avec l'espatule ; sur deux pintes de ce jus, que vous mettez dans une cruche, mettez-y avec deux pintes de bonne eau-de-vie, une livre de sucre, un demi-gros de canelle ; bouchez bien la cruche avec un bouchon de liege, & un parchemin mouillé ; mettez infuser votre ratafiat au soleil pendant cinq ou six jours ; ensuite vous le passerez à la chausse ; lorsqu'il sera bien clair, vous le mettrez dans des bouteilles que vous aurez soin de bien boucher.

Ratafiat de Muscat mêlé.

Pilez dans un mortier quinze amandes de noyau d'abricots, avec une petite branche de fenouil, une demie poignée de coriandre, un demi gros de canelle, le tout étant pilé, vous le mettez dans une cruche avec trois chopines de jus de raisin muscat bien mûr ; deux pintes d'eau-de-vie, deux livres de sucre cuit au grand perlé, mêlez bien le tout ensemble

dans la cruche, & la bouchez d'un bouchon de liége couvert d'un parchemin mouillé, que vous mettrez infuser pendant trois semaines au soleil du midi, ensuite vous le passerez plusieurs fois à la chausse s'il n'étoit pas assez clair de la premiere, & le conserverez dans des bouteilles bien bouchées.

Pommade pour les levres.

Prenez une demi-livre de beurre frais, un quarteron de cire neuve jaune, une once d'or canette, trois grappes de raisin noir, vous n'en prendrez que les grains; mettez le tout dans une terrine neuve vernie, que vous ferez bouillir jusqu'à consistance de cuisson, c'est-à-dire, quand vous verrez qu'elle sera assez épaisse, vous la passerez dans un linge blanc sans l'exprimer ou presser, lorsque votre pommade quittera le vase où vous l'avez passée, elle sera à sa cuisson. Cette pommade, quoique simple, est très-bonne, & se garde tant que l'on veut, la bonne façon est d'en faire plusieurs petits pots.

DES POMMES.

OBSERVATION.

CE fruit qui eſt très-connu, eſt fort en uſage parmi les alimens, principalement dans l'Hyver, tems auquel il eſt meilleur, parce qu'il a eu le tems de dépoſer ſon humidité crue. Il y en a de beaucoup d'eſpèces différentes, qui ſont diſtinguées par leur groſſeur, leur couleur & le goût, quelques-unes ont un goût de poires, ce qui leur vient des greffes que l'on a entées ſur des poiriers. Nous en avons dans toutes ſortes d'endroits, cependant elles ſont plus communes en Normandie qu'en tout autre province, non-ſeulement celles qui ſont bonnes à manger, mais encore beaucoup d'autres qui ont un goût acide, & qui ne ſervent qu'à faire d'excellent cidre.

Dans le choix que l'on fait des pommes, il faut obſerver qu'elles ſoient aſſez mûres, d'un goût doux, & bien colorées. Elles ſont aperitives, cordiales, rafraîchiſſantes, appaiſent la ſoif, excitent le crachat, & lâchent le ventre; cependant ceux qui ont l'eſtomac foible

doivent en uſer avec modération; celles qui ſont cuites doivent être préférées pour la ſanté à celles qui ſont crues.

Des différentes eſpeces de Pommes.

Les premieres qui paroiſſent, & qui durent peu de tems, ſont les *Paſſepommes*, il y en a de hâtives & de tardives, de rouges & de blanches, elles ne ſont recherchées que pour la nouveauté, & pour en faire des compotes.

Le Rambour franc, qui eſt une très-bonne pomme à mettre en compote, ſe mange dans le mois d'Août, elle eſt groſſe, & il y en a de toutes blanches qui peuvent s'employer à demi-verd, d'autres qui ſont rayées de rouge d'un côté, & vertes de l'autre.

La Reinette commence d'être bonne à manger crue à la fin de Décembre, & ſe conſerve juſqu'au Printems, nous en avons de pluſieurs eſpeces, de griſes, de blanches, de vertes & de rouſſes, la plus eſtimée eſt la reinette franche, ſa couleur eſt d'un jaune marqué de petits points noirs, elle a l'eau ſucrée. La blanche eſt celle de toutes les reinettes la moins eſtimée.

La Calville qui commence en Octobre, & dure juſqu'à la fin de Février,

se divise en deux especes, la blanche qui vient la premiere, est aussi blanche en dedans que dehors; la rouge vient après, sa chair est quelquefois teinte de rouge, ce qui lui donne une bonne odeur de violette, & la fait estimer; leur maturité se connoît, si en les secouant contre l'oreille vous entendez sonner les pepins.

La pomme de Gorge de Pigeon est semblable à la Calville rouge, excepté qu'elle n'est pas d'une coûleur si foncée, elle est excellente pour faire des compotes & de la gelée bien blanche; de toutes les pommes, les Reinettes, les Calvilles, & les pommes de Gorge de Pigeon, sont celles qui réussissent le mieux pour les compotes.

La Pomme d'Apy est très-connue pour sa petitesse, son joli vermillon & sa peau unie qui ne se sane jamais; de sorte qu'elle se montre avec son même éclat depuis la fin de Novembre qu'elle commence à paroître jusqu'à la fin d'Avril, elle est bonne à manger quand il ne reste plus de verd auprès de l'œil, ni auprès de la queue; sa chair croquante d'un certain goût de parfum la fait très-estimer, sa peau est si fine qu'à peine l'apperçoit-on, elle se mange avec la pom-

me, & contribue encore à l'agrément de ſon goût.

Le Chantigner eſt une bonne pomme, d'une ſubſtance ferme & agréable, ſa couleur eſt d'un blanc rayé de rouge.

Le Courpendu ſe mange depuis Décembre juſqu'au commencement d'Avril, nous en avons de deux ſortes, de rouge & de blanc, qui ſont tous les deux très-bons, d'une eau relevée, & la chair fine.

Le Fenouillet, ainſi appellé, parce que quand on le mange il a un goût de fenouil, eſt bon à ſervir depuis Décembre juſqu'à la fin de Mars; il y en a de trois ſortes, l'une d'un gris rouſſâtre qui approche de ventre de biche, une jaune, & l'autre blanche.

La Pomme d'Or d'Angleterre qui eſt très-eſtimée, eſt ſemblable à la pomme d'Apy, & même plus recherchée pour ſon bon goût, les meilleures nous viennent du côté du Rhône.

La Violette ſe peut manger auſſi-tôt qu'elle eſt cueillie, & dure juſqu'à la fin de Janvier, c'eſt une groſſe pomme ronde, qui eſt fort bonne, ſa couleur eſt d'un rouge rayé de violet, ſa chair eſt blanche, fine & d'une eau ſucrée.

Nous avons encore le Petit-Bon le

Francatus, la Lazarelle, les Orgerans, la pomme de Glace, la Jeruſalem, & beaucoup d'autres qui ne ſont bonnes qu'à ſecher, ou pour mettre cuire au four.

Clarequets de Pommes.

Prenez un demi quarteron de pommes de reinettes tendres, & qui ne ſoient point tachées, pelez-les légerement, & qu'il ne reſte point de peau; il faut les couper bien minces & les laver dans trois ou quatre eaux en les frottant avec les mains pour en faire ſortir la craſſe; mettez-les dans une pinte d'eau, ſur un grand feu, vous aurez ſoin de les couvrir d'un rond de papier; quand l'eau en ſera réduite au trois quarts & plus, vous les jetterez ſur un tamis que vous mettrez ſur une terrine ou un plat pour en recevoir le jus; paſſez ce jus à la chauſſe ou dans une ſerviette mouillée, vous tremperez votre doigt dedans, & vous verrez ſi vous la ſentez aſſez gluante, elle ſera aſſez forte, il faut meſurer cette décoction afin de vous régler pour mettre autant de ſucre clarifié, que vous réduirez au caſſé; mettez-y votre décoction que vous aurez eu ſoin de tenir ſur de la cendre chaude, verſez-la dou-

cement afin de décuire le sucre, mettez votre gelée sur le feu ; au premier bouillon, vous l'ôterez pour l'écumer, remettez-la sur le feu pour faire deux ou trois bouillons couverts ; pour connoître sa cuisson, trempez-y une cuilliere d'argent ; si elle tombe en nape, & qu'elle quitte net, c'est une marque qu'elle est bien, vous la retirez pour la mettre dans les gobelets à clarequets.

Compote de Pommes de Reinette à la Bourgeoise.

Coupez par la moitié sept ou huit pommes, dont vous ôtez les cœurs, piquez dans plusieurs endroits le dessus de la peau avec la pointe du couteau, après les avoir mises un moment dans l'eau, vous les mettez dans une poële sur un petit feu avec environ un quarteron de sucre & deux verres d'eau, faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles fléchissent beaucoup sous les doigts, que vous les retirez pour les dresser dans le compotier, donnez encore quelques bouillons à votre sirop, que vous passerez au tamis sur les pommes.

Compote blanche de Reinette.

Ayez sept ou huit pommes de reinette que

que vous coupez par la moitié, ôtez en les cœurs & les pelez proprement pour les mettre à mesure dans de l'eau, ensuite vous les mettez dans une poële avec deux verres d'eau, deux ou trois tranches de citron, un quarteron de sucre; faites cuire à petit feu jusqu'à ce que les pommmes fléchissent beaucoup sous les doigts, que vous les dressez dans le compotier; passez le sirop au tamis, & le faites réduire sur le feu jusqu'à ce que le sucre vienne au grand lissé, que vous le versez sur les pommes.

Compotes de Pommes en gelée.

Mettez dans une poële huit pommes de reinette coupées par petits morceaux, avec la moitié d'un citron en tranches, & une pinte d'eau, mettez-les sur le feu pour les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient presqu'en marmelade, que vous les passez au travers d'un tamis pour en recevoir la décoction, que vous mettez dans la poële avec une livre de sucre clarifié, huit pommes de reinette coupées par moitié, les cœurs ôtés & pelées proprement; faites bouillir les pommes avec le sucre clarifié & la décoction, jusqu'à ce qu'elles fléchissent beaucoup sous les doigts, en-

ſuite vous les dreſſez dans le compotier, paſſez le ſirop au tamis, & le remettez ſur le feu pour le faire réduire juſqu'à ce qu'en le prenant avec une cuilliere il tombe en nappe & quitte net, ôtez-le du feu pour le verſer ſur une aſſiette, ce qui vous fournira une belle gelée; quand elle ſera priſe, il faut mettre l'aſſiette ſur un feu doux, ſeulement pour faire détacher la gelée, que vous gliſſerez ſur les pommes qui ſont dans le compotier. Ordinairement ces pommes ſe mettent entieres, parce qu'elles en ſont plus belles.

Compote de Pommes à la cloche.

Otez les cœurs à ſept ou huit pommes de reinette en les perçant avec une vuidelle de fer-blanc que vous paſſez au travers de la pomme, en commençant par le côté de la queue, ou avec un petit couteau, il faut prendre garde de les caſſer, enſuite vous mettez les pommes ſur un compotier d'argent, ou ſur une aſſiette, avec du ſucre fin deſſus & deſſous, mettez le compotier ſur un très-petit feu, couvrez-les d'un couvercle de tourtiere avec du feu deſſus, faites-les cuire à petit feu; lorſqu'elles fléchiront ſous les doigts, & qu'elles ſeront

bien glacées, vous les servirez chaudement; si vous voulez les servir dans un compotier de porcelaine, vous les glisserez dedans, & les tiendrez chaudement à l'étuve jusqu'à ce que vous les serviez.

Compote de Pommes farcies.

Prenez six belles pommes de reinette que vous pelez & vuidez avec une vuidelle ou un petit couteau, mettez-les dans de l'eau fraîche avec un jus de citron pour les tenir blanches, faites cuire une demie livre de sucre clarifié que vous ferez réduire à la grande plume, mettez-y cuire les pommes; vous aurez soin qu'elles ne se lâchent point; lorsqu'elles seront cuites, vous les dresserez dans le compotier; quand elles seront froides, il faut les farcir, c'est-à dire, les remplir d'une marmelade d'abricot ou de telle confiture que vous voudrez; vous racheverez de faire cuire le sirop jusqu'à ce qu'il soit en gelée, que vous le mettrez sur une assiette jusqu'à ce qu'il soit froid; lorsque vous voudrez servir, faites chauffer l'assiette sur le bord d'un fourneau, seulement pour en faire détacher la gelée que vous glissez sur les pommes.

Vieilles Compotes de Pommes grillées au Caramel.

Lorsqu'on a des vieilles compotes blanches, que l'on veut changer, il faut les faire griller dans leur sirop, c'est-à-dire les réduire au caramel, vous tournez la poële doucement sur le feu pour leur donner une couleur de caramel grillé; ayez soin de les tenir le plus blondes que vous pourrez, en prenant garde que le caramel ne soit pas trop coloré; quand elles seront de belle couleur, mettez une assiette dans la poële sur les pommes, renversez-les dessus de la même façon que si vous retourniez une aumelette, vous mettrez un peu d'eau sur votre assiette, que vous mettrez un moment sur le feu, seulement pour faire détacher la compote, que vous glisserez dans le compotier; s'il est d'argent vous le mettrez sur des cendres chaudes; s'il est de porcelaine, vous aurez soin de le tenir à l'étuve.

Compote de Rambour, de Calville & autres.

Vous faites des compotes de pommes de rambour, de calville & autres de la même façon que celles de reinette,

à cette différence, qu'il ne faut point les peler, parce que ces pommes n'ont point assez de consistance pour se soutenir sans leur peau, & se mettent tout de suite en marmelade, il faut peu de tems pour les cuire, elles se mettent en compote grillée, en compote à la Bourgeoise, & en compote à la cloche.

Gelée rouge de Pommes.

Prenez la quantité de pommes de reinette que vous jugerez à propos; coupez-les en petites tranches minces, & les mettez dans une poële, avec un peu d'eau, un verre de cochenille préparé; couvrez la poële, & faites cuire les pommes jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade; ensuite vous passez les pommes au travers d'un tamis pour en tirer le plus de jus que vous pourrez; sur une chopine de ce jus, faites cuire une livre de sucre au gros boulet; mettez-y le jus des pommes que vous faites bouillir, jusqu'à ce qu'en prenant de la gelée avec l'écumoire, elle retombe en nappe, que vous la retirez du feu, pour la mettre dans les pots.

Gelée blanche de Pommes.

Pelez les pommes que vous voulez employer, & les coupez par petits morceaux pour les mettre dans une poële, avec un peu d'eau, & la moitié d'un citron en tranches; faites-les bouillir à petit feu, ſans les couvrir, juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade; enſuite vous les paſſerez au travers d'un tamis, pour en tirer le plus de jus que vous pourrez, & la finirez comme la précédente.

Gelée de Pommes de Rouen.

Ayez la quantité de pommes de reinette tendres, ſans être tachées, ſuivant ce que vous voulez faire de gelée; pelez-les légerement, & les coupez très-minces, enſuite vous les laverez dans trois ou quatre eaux, en les frottant avec les mains pour en ôter la craſſe; mettez-les dans une poële avec de l'eau; & les couvrez avec un rond de papier; ſi vous avez un demi-cent de pommes, il faut deux pintes d'eau; faites-les bouillir à grand feu, juſqu'à ce que l'eau ſoit réduite aux trois quarts, que vous jetterez les pommes ſur un tamis, & une terrine deſſous pour en recevoir le jus; enſuite vous paſſerez ce jus dans

une ſerviette mouillée; pour que votre décoction ſoit aſſez forte, il faut qu'elle ſoit gluante en la tâtant avec les doigts: après l'avoir meſurée vous la tiendrez ſur de la cendre chaude; mettez dans une poële autant de ſucre clarifié que vous avez de décoction; faites-le réduire au caſſé; mettez-y la décoction, que vous verſerez en douceur pour décuire le ſucre; au premier bouillon, il faut l'écumer & la remettre ſur le feu, faire deux ou trois bouillons couverts; trempez-y une cuilliere d'argent; ſi la gelée tombe en nappe, & qu'elle quitte net, c'eſt une marque qu'elle eſt faite.

Marmelade de Pommes.

Mettez dans de l'eau bouillante la quantité de Pommes de reinette que vous jugerez à propos; faites-les cuire juſqu'à ce qu'elles commencent à fléchir ſous les doigts, que vous les retirez dans de l'eau fraîche pour leur ôter la peau; prenez-en la chair, que vous mettez ſur un tamis pour la faire paſſer au travers, en la preſſant fort avec une eſpatule; mettez ce qui a paſſé dans une poële ſur le feu, pour le faire deſſécher juſqu'à ce qu'elle ſoit en mar-

melade bien épaisse; sur une livre de cette marmelade, vous ferez cuire une livre de sucre à la grande plume; mettez-y la marmelade, que vous remuez bien ensemble, jusqu'à ce qu'elle soit incorporée avec le sucre, remettez sur le feu seulement pour la faire frémir, en la remuant toujours, & la dresserez dans les pots; quand elle sera à moitié froide, vous jettez un peu de sucre en poudre dessus, & ne la couvrirez que lorsqu'elle sera tout à fait froide.

Sirop de Pommes.

Coupez par petits morceaux la quantité de pommes de reinette que vous voudrez; mettez-les dans une poële, avec très-peu d'eau, faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade; après vous les passerez au tamis pour en tirer le plus de jus que vous pourrez; sur une chopine de ce jus faites cuire deux livres de sucre à la grande plume; mettez-y le jus des pommes pour le faire bouillir, jusqu'à ce qu'il soit en sirop fort, & le mettrez dans des bouteilles, quand il sera presque froid. Ce sirop peut se garder longtems.

Sirop de Pommes au Clayon.

Pelez de bonnes pommes, de celles que vous voudrez, que vous coupez en petites tranches très-minces, vous mettez un clayon d'ozier sur une terrine bien propre, arrangez-y dessus une couche de tranches de pommes; mettez sur les pommes du sucre fin suffisamment; vous remettrez ensuite une couche de pommes, & une de sucre fin, & continuerez de cette façon jusqu'à la fin, en finissant par le sucre; couvrez-les avec un plat, & les portez à la cave jusqu'au lendemain, pour que l'humidité fasse fondre le sucre, & se mêle avec le suc des pommes, qui passera au travers du clayon, & dégoutera dans la terrine; vous en prendrez le sirop pour vous en servir à ce que vous jugerez à propos; il ne faut pas le garder, parce qu'il ne peut pas se conserver.

Sirop de Pommes au bain-marie.

Mettez dans un pot de terre très-propre & bien bouché, une douzaine de pommes de reinette, coupées par petits morceaux, avec une livre & demie de sucre fin, & deux cuillerées

d'eau seulement pour faire fondre le sucre ; remuez bien le tout ensemble ; bouchez le pot avec son couvercle, de la pâte autour, faite avec de l'eau & de la farine ; mettez-le bouillir au bain-marie, l'espace de trois heures ; après vous le retirez ; découvrez le pot pour y presser le jus de la moitié d'un citron ; remuez le sirop & le recouvrez, laissez-le réfroidir sans le remuer, pour que le citron fasse tomber la crasse au fond du pot ; ensuite vous le passerez au travers d'un tamis, en le versant en douceur pour ne le point troubler, & & le mettrez dans des bouteilles, pour vous en servir au besoin.

Pommes tappées.

Pour faire des pommes tappées, il faut choisir tout ce qu'il y a de plus beau en reinette, & sans tache, la saison est au mois de Janvier, vous leur faites six incisions légerement, dans toute l'étendue de la pomme, d'égale distance, mettez les au four sur un plat d'argent, ou un plateau de cuisine, vous observerez que le four ne soit pas trop chaud, & qu'elles puissent cuire sans être brûlées ; vous les ôtez du four, & les applatissez de l'épaisseur de deux

écus, poudrez-les des deux côtés avec du sucre fin passé au tambour, remettez-les au four pour les laisser passer le reste de la nuit ou de la journée, vous les retirez pour les poudrer encore de sucre fin, & les mettez à l'étuve, pour les tenir séchement, elles se servent ordinairement sur des assiettes, avec un rond de papier découpé, elles peuvent vous servir de compotes ou d'assiette. Cette façon de pommes a fait les délices du Roi, de la Reine, & de toute la Cour.

Pâte de Pommes.

Pelez une douzaine de pommes de reinette, n'en prenez que la chair, que vous mettez dans une poële, avec un verre d'eau; faites-les cuire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade; passez-les au travers d'un tamis, & les remettez sur le feu pour les faire dessécher, jusqu'à ce qu'elles quittent la poële; il faut toujours les remuer sur la fin, de crainte qu'elles ne s'attachent, pesez cette pâte, pour faire cuire autant pesant de sucre à la grande plume; délayez les pommes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés ensemble; remettez cette pâte sur le feu, feu;

lement pour la faire frémir, en la remuant toujours, & la dresserez toute chaude dans les moules à pâte, que vous mettez sécher à l'étuve.

Table de quarante à cinquante couverts servie à vingt-une pieces, les trois milieux peuvent servir de dormans.

N°. 1. Représentation du Palais de Circé, qui métamorphose les Compagnons d'Ulysse en pourceaux.

N°. 2. Places des Colonnes.

N°. 3. Les dégrés du Palais.

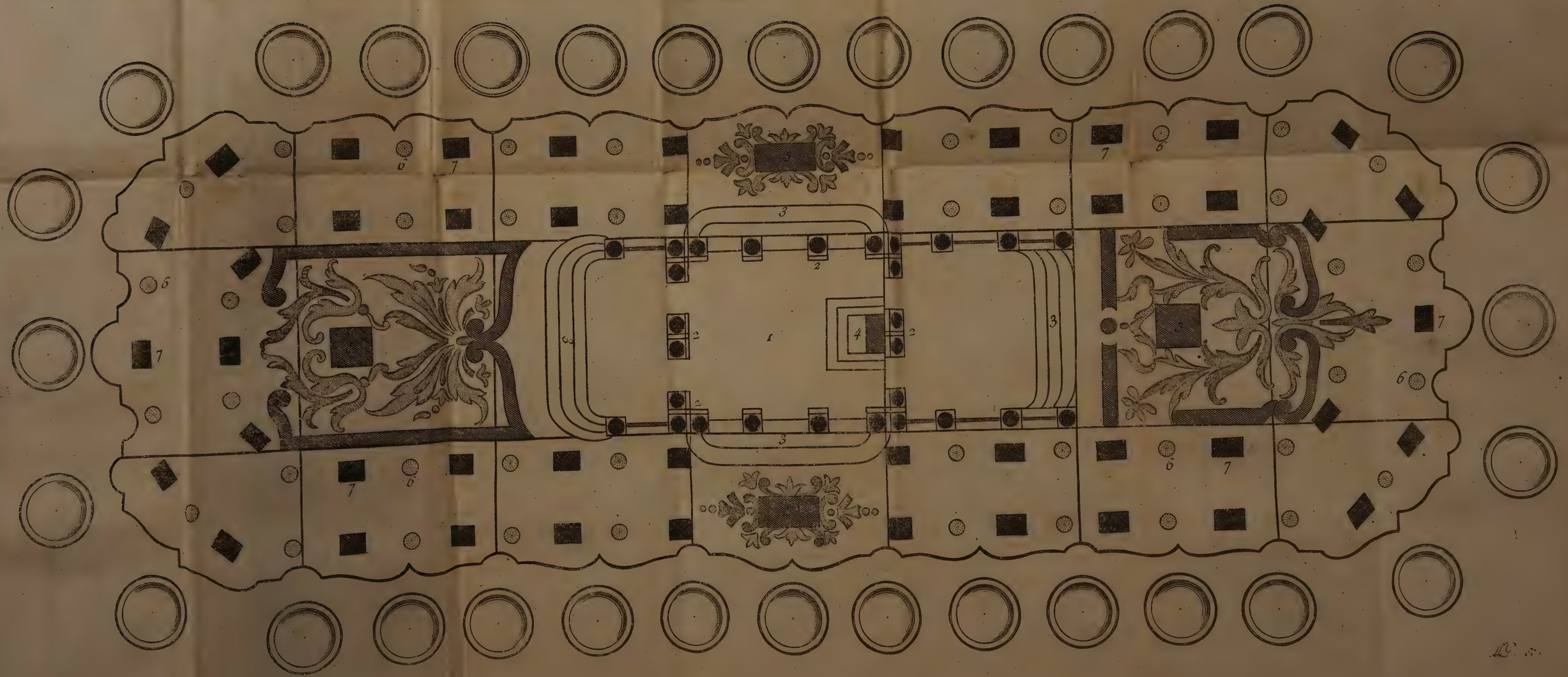
N°. 4. Trône de Circé.

N°. 5. Des pieds d'estaux, les contours du numéro 5 sont des parterres.

N°. 6. Tous les petits ronds qui sont les numéros 6 sont les places des arbres; ces arbres se font chez les Fleuristes.

N°. 7. Tous les carrés qui sont les numéros 7 représentent des pieds d'estaux & des vases dessus.

Les fonds sont garnis de différens sables, l'on peut laisser la glace dans son naturel si l'on veut, les bordures sont pour mettre du sec si l'on veut; à l'égard des compotiers qui sont autour, l'on en met le nombre que l'on juge à propos.


1
2
3
4
5
6
7

Pag. 348.

L.L.s Grand &c.

DE L'HIVER.

L'HIVER qui comprend les mois de Décembre, Janvier & Février, nous fait jouir des provisions de l'Automne, comme des poires de plusieurs especes, de pommes de plusieurs especes, des marons, des olives, des oranges douces de Portugal, de la Chine & de Provence, des oranges aigres, des citrons, des cedres, des limons, des poncires.

En salades, nous avons le céleri, la chicorée ordinaire, la chicorée sauvage, la blanche & la verte, les cornichons confits, les salades d'anchois, des petits oignons blancs, des filets de poissons cuits, des salades de thon mariné, des bétraves, quelquefois de la petite laitue avec sa fourniture, des olives, des pucholines.

Le travail de cette saison consiste à faire toutes sortes de compotes de poires; de pommes, de marons, de zests d'oranges, de citrons, de cedres, de pon-

cires, de limons ; on en fait confire pour les servir au sec, au liquide, comme aussi des marmelades, des conserves, des pâtes; le peu de fruits que nous avons, fait qu'il faut avoir recours à divers sortes d'ouvrages de sucre qui se peuvent faire toute l'année, comme des biscuits, des pastilles, des amandes de diverses sortes, du caramel, des candis, des meringues, des massepains, des macarons, des gaufres, qui, avec le secours des confitures qu'on a faites dans l'Eté & l'Automne, fourniſſent pour garnir toutes sortes de bonnes tables.

Des Poires d'Hiver.

LA *Marquise* se mange en Novembre, c'est une poire semblable au Bon-Chrétien d'Hiver, elle est fondante & beurrée, verte quand on la cueille, elle jaunit en mûrissant, son eau est sucrée & musquée.

L'*Ambrette* se mange au mois de Décembre, elle est ronde sa couleur grise dans les terres fortes, & blanchâtre dans les terres légeres; c'est une poire fondante & d'une eau sucrée.

La *Louise-bonne* se mange en Novembre, & dure jusqu'à la fin de Décembre, il y en a de deux sortes, la grosse & la

petite, la derniere eſt la plus eſtimée, ſon coloris eſt verdâtre & un peu tacheté, elle blanchit en mûriſſant, ce qui n'arrive point à la groſſe; quand elle fléchit ſous le pouce en l'appuyant auprès de l'œil, elle eſt à ſon point de maturité, ſon eau eſt ſucrée & d'un goût relevé.

La *Bergamotte d'Hiver* ſe mange en Décembre, & dure quelquefois juſqu'au Carême, elle eſt ſemblable à celles d'Automne, d'un goût excellent & très-eſtimé.

L'*Epine d'Hiver* ſe mange en Novembre & Décembre, c'eſt une belle poire plus longue que ronde, & plus groſſe que les bergamottes; d'une peau ſatinée & d'un coloris entre verd & blanc, elle jaunit en mûriſſant, elle eſt fine & fondante, ſon eau douce & muſquée la fait très-eſtimer.

L'*Echaſſerie* ſe mange en Novembre; & dure quelque fois juſqu'en Janvier, c'eſt une poire très eſtimée, elle eſt ronde en ovale, de couleur jaune, ſa chair eſt fine & beurrée, ſon eau ſucrée & muſquée.

Le *Saint-Germain* ſe mange depuis Décembre juſqu'à la fin de Mars, c'eſt une poire qui reſſemble au Bon-Chré-

tien, elle eſt groſſe plus longue que ronde, la peau douce & unie, d'un coloris verd tiqueté, & jaunit à meſure qu'elle mûrit; ſa chair eſt tendre, d'une eau ſucrée & très-relevée.

Le *Bezy de Chaumontel* ſe mange en Décembre; c'eſt une poire groſſe & longue, la peau ſemblable à celle du beurré gris, & d'une eau ſucrée.

La *Merveille d'Hiver* ſe ſert en Décembre; c'eſt une poire verdâtre, fondante, d'une eau ſucrée, & de figure inégale.

La Virgouleuſe ſe ſert en Décembre, & dure juſqu'à la fin de Janvier; c'eſt une poire des plus eſtimée, elle eſt aſſez groſſe, longue & verte, liſſée & unie, qui jaunit & ſe fane en mûriſſant, il faut la conſerver ſur de la mouſſe bien ſéche, qui n'ait point de mauvaiſe odeur, parce qu'elle eſt ſuſceptible d'en prendre; ſa bonne maturité ſe connoît, ſi elle obéit en la preſſant en douceur avec le pouce du côté de la queue, ſa chair eſt d'un goût fin, relevé, & d'une eau ſucrée.

Le *Rouſſelet d'Anjou*, autrement *Bezy Quaſſoy*, ſe mange en Novembre; c'eſt une petite poire d'une peau unie & d'un coloris jaunâtre, chargée partout de

rousseurs ; sa chair est tendre & beurrée, mais sujette à être pierreuse & pâteuse.

Le *Bon-Chrétien d'Hiver* est une poire très-connue, & qui est la plus estimée, non seulement pour son goût & sa beauté, mais encore parce qu'elle est des mois entiers dans sa maturité sans se molir, ni pourrir, ce qui n'arrive point aux autres ; aussi nous en avons tout l'Hiver, & quelque fois jusqu'aux primeurs du Printems. On en distingue de plusieurs sortes, le doré, le long, le verd, le brun, le rond, le satiné, celui d'Angleterre, celui d'Auch ; tous ces noms différens, à ce que l'on croit, marquent bien moins la différence des especes que la diversité des terroirs ; comme le goût & la beauté en font le mérite, & que toutes sont également bonnes à servir crues ou cuites, elles font honneur à un dessert ; ainsi ces noms sont de peu d'importance pour l'Officier. Elles sont très-grosses, d'une longueur en pyramide, le coloris incarnat dans un fond jaune, d'une eau abondante, sucrée & parfumée, la chair assez tendre & cassante, le goût agréable & relevé.

L'*Angelique de Bordeaux* ou la *Saint-Martial* se garde long-tems, & ressemble au Bon-Chrétien d'Hiver ; excepté

qu'elle eſt moins groſſe & plus plate, elle eſt caſſante & d'une eau fort ſucrée.

La *Bergamotte de Solaire* ſe mange en Février & en Mars, elle eſt tachetée de noir, moins plate qu'une Bergamotte d'Automne, ſa chair eſt fondante, d'une bonne eau ſucrée.

Le *Martin ſec* ſe mange ordinairement avec ſa peau comme le Rouſſelet, preſque auſſi-tôt qu'il eſt cueilli; c'eſt une poire très-eſtimée pour ſa beauté & ſon bon goût, ſa couleur eſt d'un roux iſabelle d'un côté, & fort coloré de l'autre, ſa chair eſt fine & caſſante, d'une eau ſucrée & parfumée.

Le *Bon-Chrétien d'Eſpagne* ſe mange depuis Novembre juſqu'en Janvier; c'eſt une poire qui reſſemble au Bon Chrétien d'Hiver, elle eſt marquée d'un côté d'un blanc jaunâtre; & de l'autre, d'un rouge vif taqueté de petits points noirs, ſa chair eſt caſſante, d'une eau fort ſucrée.

Le *Saint-Auguſtin* ſe ſert en Décembre; c'eſt une poire de moyenne groſſeur, d'un jaune citron un peu taqueté, & terminée par un peu de rouge du côté du Soleil.

La *Poire Dauphine* eſt aſſez groſſe & charnue, la peau liſſeé, de figure un peu

ronde, & allongée vers la queue, d'un jaune pâle, sa chair fondante & d'une eau sucrée.

La *Bonville* se mange en Décembre, & dure jusqu'à la fin de Février, elle ressemble assez par sa figure & grosseur au Roussélet, sa peau est satinée & lissée, d'un coloris vif d'un côté, elle jaunit en mûrissant, sa chair est cassante, d'une eau sucrée.

Le *Roussélet d'Hiver*, sa chair est tendre, cassante, & d'une eau sucrée, il est un peu plus verd, & a moins de rouge que le Martin-Sec, il jaunit en mûrissant, & est bon à servir quand vous sentez une petite humidité sur sa peau, ce qui arrive aussi aux Bergamottes, sa Saison ordinaire est le mois de Février.

Nous avons encore les poires à cuire; comme la poire de Livre, le Franc-Réal, la Poire de Fer, la Poire de Fusée, la Poire d'Armenie, la Poire de Chapeau, & une infinité d'autres.

Toutes les Poires qui sont bonnes à manger crues, sont aussi très-bonnes à cuire, pourvû que l'on s'en serve avant leur maturité.

DES OLIVES.

OBSERVATION.

LES Olives ſont plus ou moins groſſes, ſuivant les lieux où elles naiſſent; les plus groſſes qui ſont comme une muſcade, ſont celles d'Eſpagne; celles qui parmi nous ſont le plus en uſage, nous viennent du Languedoc & de Provence; leur groſſeur eſt comme celle d'un gland de chêne, de figure ovale ou oblongue. Ce fruit doit être cueilli avant ſa maturité; comme il a alors un goût amer, âpre, acerbe & inſupportable, on le fait paſſer, en le préparant de pluſieurs façons. Les Pucholines, qui ſont les olives les plus eſtimées, ſont préparées de cette maniere: Vous faites une leſſive avec de la cendre de bois de vigne ou de chêne, & de la chaux vive; vous y mettez tremper pendant vingt-quatre heures les olives vertes. Cette leſſive diſſout & attenue un ſoufle ſalin & groſſier qui eſt dans les olives, ce qui fait qu'elles prennent une couleur rouge; vous retirez après les olives de la leſſive pour les

mettre dans de l'eau douce, que vous avec soin de changer tous les jours pendant neuf ou dix jours, jusqu'à ce qu'elles ayent perdu l'âcreté que leur a communiqué la lessive; vous les mettez après dans une saumure que vous faites, en mettant fondre autant de sel dans l'eau, qu'il en faut pour qu'un œuf puisse être soutenu dans la saumure, il faut un mois pour que les olives y acquierrent leur dégré de perfection. Celles qui sont préparées de cette façon se conservent plus long-tems, parce que la lessive en a enlevé un soufre chargé d'acide. Quelques-uns pour ne les point mettre dans la lessive, & les manger plus promptement, les mettent dans de la piquette; ensuite ils les font tremper dans de l'eau douce, en les changeant souvent jusqu'à ce qu'elles soient adoucies; après ils les retirent de l'eau pour les mettre dans des pots de grès, en faisant plusieurs couches d'olives, saupoudrées de graines de tige de fenouil & de sel, & remplissant d'eau tous les vuides de ces couches; celles qui sont préparées de cette façon, se peuvent manger huit jours après. Celles qui commencent à devenir noires sur l'arbre, ont un goût plus exquis, étant

ainsi préparées; mais elles ne se conservent pas si long-tems que les pucholines qui ont été lessivées. Il faut choisir les olives charnues, assez grosses & bien confites; elles fortifient l'estomac, resserrent, donnent de l'appétit, réprimment les nausées & ne produisent aucuns mauvais effets, que quand on en use avec excès.

DES LIMONS.

OBSERVATION.

Les feuilles, les fleurs, & même l'arbre qui porte ce fruit, sont semblables au citronier; mais la différence qu'il y a entre les fruits de ces deux especes d'arbres, c'est que le limon est plus rond, & a l'écorce plus fine que celle du citron. Nous en avons de deux sortes, de doux & d'aigres; les premiers sont peu d'usage, à la réserve de l'écorce qui sert pour confire; ceux qui sont aigres servent au même usage que les citrons, & sont employés à la Cuisine & à l'Office avec le même succès, leurs propriétés ne sont point différentes.

Biſcuits de Citron ou à la cuilliere.

Rappez la moitié d'un citron verd; n'en prenez que la ſuperficie de la peau, que vous mettez dans une terrine avec quatre jaunes d'œufs frais, une demie livre de ſucre fin, battez le tout enſemble avec deux eſpatules, enſuite vous y mettez huit blanc d'œufs fouettés, un quarteron de farine paſſée légerement au tamis, mêlez le tout enſemble avec le fouet, & dreſſez vos biſcuits en long ſur des feuilles de papier blanc, jettez du ſucre fin par-deſſus pour les glacer, en le paſſant au travers du tamis pour qu'il tombe également, faites les cuire dans un four doux. Les biſcuits d'oranges & limons ſe font de même.

Citrons en Olives.

Mettez dans un mortier deux blancs d'œufs frais, avec du citron verd rappé, ſuffiſamment pour que le goût domine, & du ſucre fin, que vous pilez avec les blancs d'œufs, & augmentez à meſure juſqu'à ce que cela vous forme une pâte épaiſſe, retirez votre pâte du mortier pour la rouler en long ſur du papier blanc & du ſucre, coupez enſuite toute cette pâte par petits mor-

ceaux égaux, que vous roulez dans les mains en forme d'olives que vous dreſſez ſur du papier pour faire cuire dans un four très-doux, vous les conſerverez dans un endroit ſec juſqu'à ce que vous les ſerviez.

Citrons, Bergamotes, Cédras pour confire.

Prenez des citrons pour les tourner, à meſure que vous les aurez tournés, vous leur ferez une ouverture de forme ronde du côté de la queue, & les jetterez dans l'eau, enſuite vous les mettrez dans une marmite pour les faire bouillir à grande eau, vous aurez ſoin d'y regarder de tems en tems, en piquant une groſſe épingle dedans, quand elle entrera aiſément, c'eſt une marque qu'ils ſont aſſez blanchis, retirez-les dans l'eau fraîche pour les vuider; l'on a pour ces ſortes de fruits des cuillieres à vuider, quand on n'en a pas, on prend une cuilliere à caffé; lorſqu'ils ſeront bien vuides, vous les mettrez égouter. Prenez du ſucre, je ne dis pas la quantité, parce que je ne ſçais point la groſſeur des fruits, mais vous pouvez mettre pour commencer une demie livre par piece de fruit, quand votre ſucre ſera clarifié, mettez-y vos fruits,

fruits pour leur faire faire cinq ou six bouillons; retirez-les du feu pour les mettre dans une terrine jusqu'au lendemain, que vous recommencerez la même chose, en les augmentant de sucre; pour la troisieme fois, vous les égouterez, & donnerez trois ou quatre bouillons au sirop, que vous jetterez dessus, & les laisserez deux jours, & les augmenterez de sucre, s'ils en ont besoin: à la quatrieme fois, vous les laisserez trois jours, & à la cinquieme, vous les finirez en les augmentant de sucre, s'ils en ont besoin, parce qu'il faut qu'ils baignent dans leur sirop, & que le sirop soit au grand perlé à la derniere cuisson, & leur donnez pour les finir trois ou quatre bouillons; ensuite vous les mettrez dans des pots l'ouverture en haut. Il y en a qui confisent les tournures de la même façon, & d'autres qui en font de la pommade, comme celle de fleurs d'orange. *Voyez* Pommade de fleurs d'orange, *page* 112. L'on met par quartiers ceux qui sont crevés ou tachés, & on les tire tous au sec, lorsque l'on en a besoin. La Bergamotte, l'Orange aigre, la Lime, se confisent de la même façon.

Citrons verds confits.

Il faut prendre des petits citrons de ceux qui ſont encore bien verds, vous les fendez un peu par le côté, ſeulement pour que le ſuc puiſſe y pénétrer; mettez-les dans une eau tiéde que vous mettez ſur le feu; quand ils ſont prêts à bouillir, vous y jettez à meſure un demi verre d'eau froide pour empêcher qu'elle ne bouille, vous continuerez de cette façon juſqu'à ce que les citrons montent ſur l'eau, enſuite vous deſcendez la poële du feu que vous couvrez pour que les citrons ſe reverdiſſent; changez-les d'eau pour les remettre ſur le feu pour les faire bouillir doucement juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent facilement ſous les doigts, & qu'en les piquant avec une épingle, ils ne tiennent point après, vous les retirerez dans de l'eau fraîche, & les mettrez égouter, enſuite vous les mettrez dans un ſucre clarifié pour les confire de la meme façon que les précédentes.

Compote de Citron, Bergamotte & Cédras.

Toutes ces compotes ſe font de la même façon, il faut les préparer, & ſuivre ce qui a été dit pour les confire, à

cette différence, qu'il faut moins de ſucre.

Tailladins au liquide.

Prenez des oranges ou des citrons, ceux que vous jugerez à propos, que vous mettez une demie heure dans de l'eau pour les tourner plus facilement: lorſque vous les aurez tournés, vous en coupez les chairs en petits filets minces dans leur longueur, que vous mettez bouillir dans de l'eau juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent facilement ſous les doigts; vous avez du ſucre clarifié ſuivant la quantité que vous avez de tailladins; mettez-les dans le ſucre pour les faire bouillir quinze ou dix-huit bouillons, il faut les mettre dans une terrine juſqu'au lendemain que vous remettrez le ſucre dans une poële pour le faire cuire au petit liſſé; mettez-y les tailladins pour leur donner neuf ou dix bouillons, & les remettrez dans la terrine juſqu'au lendemain, que vous remettez le ſucre dans la poële pour le faire cuire au grand perlé; remettez les tailladins dans le ſucre pour les achever en leur donnant un bouillon couvert; ôtez-les du feu; quand ils ſeront à demi froids, vous les mettrez dans des pots de grès pour les conſerver. Ces tailladins ſervent à faire des compotes.

Tailladins au sec glacés.

Vous faites confire des tailladins de la même façon que les précédens, ou si vous voulez vous servir de ceux que vous avez au liquide, vous les retirez de leur sirop pour les mettre dans un sucre cuit à la grande plume ; faites-leur prendre un bouillon dans le sucre en remuant doucement la poële pendant qu'ils bouillent ; après les avoir ôtés du feu, & qu'ils seront à moitié réfroidis, vous travaillerez le sucre sur le bord de la poële jusqu'à ce qu'il se blanchisse en le remuant toujours avec une cuilliere, vous prenez les tailladins avec deux fourchettes pour les retourner dans le sucre blanchi jusqu'à ce qu'ils soient glacés, il faut les mettre à mesure sur les grillages pour les faire sécher.

Autres Tailladins au sec.

Après avoir confit les tailladins comme ceux qui sont au liquide, vous les retirez de leur sirop pour les mettre dans un sucre cuit à la grande queue de cochon ; faites leur prendre un bouillon couvert ; après les avoir ôtés du feu, & qu'ils seront à moitié froids, mettez-

les sur des grilles où vous avez mis une terrine dessous pour en recevoir le sirop qui égoutera ; mettez-les sécher à l'étuve, vous aurez soin de les retourner de tems en tems pour qu'ils séchent également par-tout, il faut les conserver dans des boëtes garnies de papier blanc. Les tailladins qui sont confits au liquide, s'il leur arrive qu'ils commencent à s'aigrir, vous les mettez dans une poële avec leur sirop, & un peu d'eau ; faites-les bouillir en les écumant à mesure jusqu'à ce que le sucre soit revenu au grand perlé, ce qui leur ôtera le peu d'aigre qu'ils peuvent avoir, vous les remettrez dans les pots, ou les tirerez au sec, comme il vient d'être expliqué.

Zests de Citron.

Zestez des Citrons, & les faites blanchir, vous les mettrez après qu'ils seront bien egoutés dans une terrine avec un sucre léger, mettez la terrine à l'étuve jusqu'au lendemain pour les laisser infuser dans le sucre ; ensuite vous les égoutez pour mettre le sucre dans une poële, & lui donner deux bouillons ; & le versez sur les zests que vous laisserez encore dans le sucre jusqu'au lendemain ; à la troisieme fois, vous donnerez deux ou trois

bouillons à vos zeſts, & les mettrez égouter pour faire ſécher à l'étuve. On en fait de citron, d'orange douce, de bigarade & de bergamotte, le ſucre vous ſervira à faire des compotes ou des gaufres, & s'il y en avoit ſuffiſamment, vous en pourriez faire du ratafiat en mettant un tiers d'eau-de-vie plus que de ſirop.

Zeſts de Citrons en rocher.

Faites confire des tournures de zeſts de citron de la même façon que les précédens, à cette différence que la derniere cuiſſon du ſucre ſoit au grand perlé; laiſſez-les dans le ſucre juſqu'au lendemain, que vous les retirez à meſure de leur ſirop pour les mettre ſur des feuilles de cuivre, vous en mettrez pluſieurs les unes ſur les autres pour les dreſſer en forme de rocher, enſuite vous les mettez à l'étuve pour les faire ſécher & les conſerver dans des boëtes dans un endroit ſec.

Conſerve de Citrons, de Bigarades, & d'Oranges douces.

Rapez un citron ſur une livre de ſucre ou environ, mettez-le dans une petite poële à bec, ſi vous en avez une, faites cuire votre ſucre à la petite plume ſans

l'écumer, retirez-le de dessus le feu, & le laissez réfroidir à moitié, ensuite vous remuez le sucre avec une cuilliere en le frottant doucement autour de la poële : quand il commencera à s'épaissir, jettez votre conserve dans un moule de papier que vous aurez tenu prêt ; lorsqu'elle sera froide, vous la couperez par tablettes à votre usage. Celles de Bigarades & d'Oranges douces se font de la même façon,

Conserve blanche de Citrons.

Prenez du sucre royal, ou du plus beau en commun si vous n'en avez point de royal ; clarifiez-en aux environs d'une livre & demie, faites-le réduire à la petite plume, retirez le sucre de dessus le feu, prenez le jus d'un citron, ôtez-en bien les pepins, vous travaillerez bien le sucre avec une cuilliere d'argent, mettez-y le jus de citron à trois ou quatre fois, c'est ce qui fait blanchir le sucre en remuant toujours avec la cuilliere tout autour de la poële, votre sucre doit devenir blanc comme du lait, vous aurez soin d'en prendre avec la cuilliere, pour regarder s'il file également, ensuite vous le jettez dans le moule que vous avez prét ; quand elle sera froide, vous

la couperez par morceaux en tablettes à votre usage.

Marmelade de Citrons.

Prenez la quantité de citrons que vous jugerez à propos, ôtez-en le dur du bout de la queue, & celui de la tête; coupez-les en quatre, & en preſſez un peu le jus dans une aſſiette, enſuite vous mettrez vos citrons dans de l'eau bouillante pour les faire cuire juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent facilement ſous les doigts, que vous les retirez dans de l'eau fraîche; après les avoir égoutés & bien preſſés dans une étamine en la tordant fort, vous mettez les citrons dans un mortier pour les bien piler, quand ils ſeront aſſez fins, vous les paſſerez au travers d'un tamis en les preſſant fort avec une eſpatule, pour en tirer le plus de marmelade que vous pourrez: ſur une demie livre de cette marmelade, vous ferez cuire une livre de ſucre à la petite plume; mettez-y vos citrons pour les bien mêler enſemble; remettez-la ſur le feu pour faire prendre ſept ou huit bouillons, quand elle ſera à demi-froide vous la mettrez dans les pots. Il y en a qui tournent leurs citrons pour en

ôter les zeſts avant que de les employer comme je viens de marquer.

Maſſepins de Citrons.

Echaudez une livre d'amandes douces que vous mettrez dans un mortier pour les piler, avec un demi quarteron d'écorce de citrons confits, & les arroſerez de tems en tems pour qu'elles ne tournent pas en huile, avec un peu de blanc d'œuf; quand elles ſeront pilées très-fin, vous les mettrez dans une demie livre de ſucre cuit à la grande plume, vous les travaillerez en les remuant ſur un petit feu avec l'eſpatule, juſqu'à ce que touchant la pâte avec les doigts elle ne ſe cole point après, vous la retirez enſuite de la poële pour la mettre ſur une table avec du ſucre fin deſſus & deſſous, & l'abbattrez avec le rouleau de l'épaiſſeur d'un demi-doigt, ou la moitié moins, ſuivant le maſſepain que vous voulez faire; après vous découpez cette pâte de la figure & grandeur que vous voulez, ou avec des moules de différens deſſeins; faites-les cuire dans un four doux; quand ils ſeront cuits, vous faites une glace blanche avec du jus de citron, un peu de blanc d'œuf & du ſucre fin paſſé au tambour; couvrez-en tout le

dessus des massepains, remettez-les un moment dans le four pour faire sécher la glace. Il y en a qui ne mettent point de citrons confits, & qui se contentent d'y mettre à la place de l'écorce de citron verd rapé, ou haché très-fin.

Glace de Citrons.

Voyez à l'article des Glaces, *page* 169.

Essence distillée de Citrons.

Coupez par petits morceaux une douzaine de citrons avec le jus & l'écorce, que vous mettez dans un pot bien couvert, avec trois chopines d'eau tiede: laissez-les infuser jusqu'au lendemain sur de la cendre chaude, ou à l'étuve, ensuite vous mettrez le tout ensemble dans un alambic pour le faire distiller; après que votre distilation sera faite, vous la mettrez dans une bouteille de verre pour la laisser repose; comme l'essence est plus légere que l'eau qui a passé avec dans la distillation, elle monte sur l'eau: pour les séparer l'une d'avec l'autre, vous mettez le pouce sur le trou de la bouteille, & la renversez sens dessus dessous, l'essence remonte vers le cul de la bouteille, & l'eau se trouve du

côté de votre doigt, que vous ouvrez un peu pour donner passage à l'eau jusqu'à ce qu'elle soit toute sortie, & votre essence restera seule dans la bouteille.

Glace de Bigarades.

Voyez l'article des Glaces, *page* 170.

Crême au Citron.

Délayez dans un vaisseau huit blancs d'œufs avec un verre d'eau, un quarteron de sucre, le jus de huit citrons; après que le sucre est fondu, vous passez cette crême au travers d'une étamine, & la mettez dans une poële sur un moyen feu en la remuant toujours jusqu'à ce qu'elle soit épaissie: vous ferez attention de ne point la laisser bouillir, mettez-la dans le compotier que vous devez servir.

Pâte de Citrons.

Prenez l'écorce toute entiere jusqu'au jus de plusieurs citrons, ôtez-en les durillons de la tête & de la queue, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'ils fléchissent facilement sous les doigts, retirez-les à l'eau fraîche, & mettez-les égouter, en-

ſuite vous les preſſez dans une étamine pour en faire ſortir l'eau, mettez-les dans un mortier pour les piler très-fin, & les paſſez après dans un tamis en les preſſant fort avec une eſpatule, pour en tirer le plus de pâte que vous pourrez; ſur une demie livre de cette pâte, faites cuire une livre de ſucre à la grande plume, mettez-y la pâte que vous délayez bien avec le ſucre, & la mettez ſur le feu pour lui faire prendre quelques bouillons en la remuant toujours, enſuite dreſſez-la dans les moules à pâte pour la faire ſécher à l'étuve; quand le deſſus ſera ſec, vous l'ôtez des moules pour la retourner ſur un tamis, & qu'elle ſeche également en deſſous.

Grillage de Citrons.

Faites cuire une demie livre de ſucre à la grande plume, & vous y mettez tout de ſuite trois onces de citrons verds coupés en petits filets les plus minces que vous pourrez; remuez-les dans le ſucre ſur un moyen feu juſqu'à ce qu'ils ayent pris une belle couleur grillée; quand ils ſont finis, vous y preſſez promptement quelques goutes de jus de citrons, & les dreſſez en forme de macarons ſur des feuilles de cuivre; poudrez-les tout de

ſuite avec un peu de ſucre fin, & les mettez ſécher à l'étuve. A la place des filets de citrons, vous y pourrez mettre de l'écorce de citrons ratiſſés avec un morceau de verre caſſé, il en faut la même quantité que de celle qui eſt coupée en filets.

Tailladins filés.

Prenez les écorces de deux citrons que vous coupez en petits filets ou tailladins, mettez les cuire dans de l'eau juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent facilement ſous les doigts; retirez-les à l'eau fraîche, & les faites égouter; mettez-les dans une poële avec un peu de ſucre clarifié pour leur donner une douzaine de bouillons, ôtez-les du feu & les laiſſez dans leur ſirop juſqu'à ce qu'ils ſoient froids, que vous les retirez pour les mettre égouter & ſécher à l'étuve; lorſqu'ils ſeront bien ſecs, vous les ſemez ſur une feuille de cuivre frottée légerement de bonne huile d'olive; vous avez un ſucre cuit au caramel, que vous tenez chaudement ſur un petit feu; prenez-en avec deux fourchettes, que vous filez légerement par-deſſus tous les tailladins en laiſſant des vuides; après que vous avez fini, vous retournez les tailladins

sur une autre feuille auſſi frottée d'huile; pour en faire autant de l'autre côté.

Dragées de Citrons.

Coupez en petits filets des écorces de citrons, que vous mettez tremper dans de l'eau juſqu'au lendemain, que vous les faites blanchir, juſqu'à ce qu'ils ſoient tendres ſous les doigts; après les avoir mis dans de l'eau fraîche, & égouter, vous les mettez dans un ſucre cuit au liſſé; faites leur prendre cinq ou ſix bouillons; ôtez-les du feu, pour les laiſſer dans le ſucre, juſqu'à ce qu'ils ſoient froids, que vous les retirez du ſirop, pour les mettre ſécher à l'étuve; lorſqu'ils ſeront bien ſecs, vous les mettrez dans une poële à proviſion avec du ſucre cuit au grand liſſé, où vous avez mis un peu de gomme Arabique, détrempée avec de l'eau; remuez toujours la poële ſur un petit feu, juſqu'à ce que le ſucre gommé ſe ſoit attaché après les filets de citrons; quand ils ſeront bien ſecs, vous y remettrez encore de ce même ſucre, pour leur donner une ſeconde couche, en remuant toujours les anſes de la poële; cette ſeconde couche étant finie, comme la premiere, vous leur donnerez encore

cinq ou six couches de la même façon, avec du sucre cuit au lissé, sans être gommé comme les deux premieres; lorsque vous jugez qu'ils sont assez chargés de sucre, vous les menez fortement sur la fin sans les sauter, pour les lisser, & les mettrez rachever de sécher à l'étuve. Si vous en faites beaucoup à la fois, vous vous servirez d'une bassine, à la place d'une poële à provision.

Grillages d'Oranges aigres.

Prenez l'écorce de plusieurs oranges aigres; si vous voulez de celles qui ont servi sur table, dont on a pressé le jus; coupez-les en petits filets ou tailladins; faites-les blanchir trois ou quatre bouillons dans l'eau; retirez-les à l'eau fraîche, & égoutez: sur un quarteron de tailladins, faites cuire une demie livre de sucre à la grande plume: mettez-y les tailladins, faites-les cuire avec le sucre, en les remuant avec une espatule, jusqu'à ce qu'ils soient presque grillés, que vous y mettez un peu de sucre fin, en les dressant par petits tas sur des feuilles de cuivre frottées avec un peu d'huile.

Sirop de Citrons.

Pour une livre de ſucre cuit au liſſé, vous y mettez le jus d'un citron entier; vous faites recuire le ſucre en ſirop; ôtez-le du feu pour vous en ſervir. Vous ne faites de ce ſirop que lorſque vous en avez beſoin.

Conſerve de Cédra.

Faites cuire une demie livre de ſucre à la grande plume; ôtez-le du feu, & y mettez du cédra rappé très-fin, que vous remuez avec le ſucre; avant que de le verſer dans les moules, preſſez-y quelques goutes de jus de citron; remuez encore deux ou trois tours avec une cuilliere; verſez votre conſerve dans les moules de papier; lorſqu'elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Paſtilles au Citron.

Mettez deux gros de gomme adragante dans un verre d'eau, avec les zeſts d'un citron entier; laiſſez tremper juſqu'à ce que la gomme ſoit fondue, que vous la paſſez au travers d'un linge en la preſſant fort; mettez cette eau dans un mortier avec le jus du citron;

mettez-y peu à peu une livre de sucre fin passé au tambour, en pilant à mesure, jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable; vous la retirez du mortier pour en former des pastilles de tels desseins que vous voudrez.

Bigarades confites.

Prenez la quantité de bigarades que vous voulez confire; mettez-les tremper dans de l'eau jusqu'au lendemain, que vous les tournez pour en ôter les zests, faites-leur une ouverture de forme ronde du côté de la queue; il faut les faire blanchir & vuider comme les citrons; ensuite vous les laisserez deux jours dans de l'eau fraîche, en la changeant plusieurs fois, pour leur faire perdre cette grande amertume; après vous les faites confire de la même façon qu'il a été dit pour les citrons.

DES ORANGES.

OBSERVATION.

ON nous en apporte de douces de la Chine, de l'Amérique, de Portugal, de Nice, de la Provence, & de plusieurs autres endroits; celles qui viennent des Pays chauds sont les meilleures; parce que la chaleur du Soleil, qui mûrit plus parfaitement leur suc, les rend d'un goût plus délicieux, Comme j'ai parlé dans mon précédent volume, de leurs propriétés, ainsi que de celles des Oranges aigres & des citrons, page 63, je ne le répéterai pas ici.

Biscuits à l'Orange.

Prenez deux cuillerées de marmelade d'Oranges, rappez-y un peu de citron, & la mettez dans une terrine avec une demie livre de sucre fin, & six jaunes d'œufs frais, que vous battez bien avec l'espatule jusqu'à ce que le sucre soit bien incorporé avec la marmelade & les jaunes d'œufs; ensuite vous fouettez huit blancs d'œufs; quand ils sont bien montés en neige, vous les mêlez

avec le sucre, & vous y ajouterez trois onces de farine, passée au tamis; lorsque vous aurez bien mêlé le tout ensemble, vous dresserez les biscuits dans des moules de papier, pour les mettre cuire au four; quand ils sont cuits & ôtés du papier, vous avez une glace blanche, faite avec un peu d'eau de fleurs d'orange, un blanc d'œuf, du sucre fin passé au tambour, que vous battez bien ensemble jusqu'à ce que la glace soit blanche, couvrez-en tous les dessus des biscuits; remettez-les au four pour faire sécher la glace.

Marmelade d'Oranges douces.

Coupez par morceaux des oranges douces, pressez-en un peu le jus, & ôtez les durillons de la tête & de la queue; mettez-les dans une eau prête à bouillir, pressez un jus de citron dans cette eau, faites-les blanchir jusqu'à ce qu'elles fléchissent facilement sous les doigts, que vous les retirez dans de l'eau fraîche, & les presserez bien fort dans une étamine pour en faire sortir l'eau, il faut ensuite les piler dans un mortier, & les passer dans un tamis, en les pressant fort avec l'espatule, pour en tirer le plus de marmelade que vous pour-

rez ; sur une demie livre de cette marmelade, vous ferez cuire une livre de sucre à la grande plume ; mettez-y la marmelade, pour la bien délayer avec le sucre ; mettez-la sur le feu, pour lui donner sept ou huit bouillons ; quand elle sera un peu réfroidie, vous la mettrez dans les pots.

Oranges douces confites.

Prenez de belles oranges douces de Provence ou de Portugal, que vous mettez une demie heure dans l'eau pour leur attendrir la peau ; après vous les tournez tout autour, en coupant en filets égaux la superficie de la peau, & les jettez à mesure dans l'eau ; vous observerez pour les confire ce qui a été dit pour les citrons confits, *page* 346, la façon en est de même. Il en est qui les tournent sans les mettre dans l'eau.

Chinoise confite.

La façon de confire les oranges de la Chine, est semblable à celles des citrons, avec cette différence, qu'il en est qui ne les vuident point, parce qu'elles sont très-douces, & de bon goût ; pour lors l'on ne fait que les percer du côté de la queue, pour en ôter le dur, &

faire prendre le sucre en dedans. Nous avons encore des oranges d'un goût aigre-doux, que l'on appelle Oranges de la Porte, elles se mettent confire de la même façon que les citrons, *page* 362.

Oranges à l'Eau-de-vie.

Choisissez de belles Oranges de Portugal, mettez les dans de l'eau fraîche pendant une demie heure pour les tourner plus facilement; après avoir enlevé proprement la superficie de l'écorce, vous y faites un petit trou rond du côté de la queue, & les mettez à mesure dans l'eau; ensuite vous les mettez, sans les vuider, blanchir à l'eau bouillante, jusqu'à ce qu'elles quittent l'épingle en les piquant avec, retirez-les à l'eau fraîche, & mettez égoutter; vous avez du sucre clarifié, suffisamment pour que les oranges puissent baigner dedans, que vous mettez dans une poële avec les oranges, pour leur donner trois ou quatre bouillons couverts; mettez les dans une terrine, après les avoir écumées, pour les y laisser vingt-quatre heures, ensuite vous remettez le sucre dans la poële, pour le faire cuire sept ou huit bouillons, versez le sucre sur les oranges pour les y laisser jusqu'au

lendemain, que vous remettez le sucre dans la poële avec les oranges pour leur faire prendre une douzaine de bouillons, ayez soin de les écumer en les ôtant du feu; quand elles seront réfroidies dans leur sirop; vous les retirerez avec une cuillere pour les mettre dans des bouteilles de verre à large goulot, mettez dans la poële autant d'eau-de-vie que de sirop, faites-les un peu chauffer sur le feu, seulement pour les pouvoir bien mêler ensemble, quand ils seront froids, vous les verserez dans les bouteilles que vous aurez soin de bien boucher pour les conserver.

Tailladins ou filets d'orange à l'Eau-de-vie.

Ratissez avec un verre cassé le dessus de plusieurs oranges de Portugal, seulement pour ôter la superficie de l'écorce, essuyez-les; ensuite vous prenez toute l'écorce que vous coupez en filets, que vous mettez à mesure dans de l'eau; lorsqu'ils seront tous coupés, vous les mettrez dans de l'eau bouillante pour les faire cuire, jusqu'à ce qu'ils fléchissent sous les doigts, que vous les mettez dans l'eau fraîche; retirez-les sur un tamis pour les faire égoû-

ter; suivant la quantité que vous aurez d'oranges, vous ferez clarifier du sucre; il en faut suffisamment pour qu'elles en soient couvertes; mettez-y les filets d'oranges pour leur faire prendre neuf ou dix bouillons couverts, descendez-les du feu pour les écumer, & les mettre dans une terrine pendant vingt-quatre heures; vous remettrez le sucre dans la poële pour le faire cuire sept ou huit bouillons; remettez-le dans la terrine sur les filets, pour le laisser encore vingt-quatre heures, après vous mettrez le sucre & les oranges sur le feu, pour les faire bouillir cinq ou six bouillons, ôtez-les du feu, quand elles seront froides, vous les retirerez du sirop pour les mettre dans des bouteilles, vous mettez dans la poële autant d'eau-de-vie que vous avez de sirop, faites un peu chauffer, en remuant le sirop avec l'eau-de-vie, pour qu'ils se mêlent ensemble, lorsqu'il sera tout-à-fait froid, vous le mettrez dans des bouteilles avec les oranges, que vous aurez soin de bien boucher. La chair des oranges vous servira à mettre en compote crue, coupée en tranches avec du sucre fin, ou à mettre au caramel, comme il est dit ci-après.

Oranges de Portugal au Caramel.

Il faut prendre la chair des oranges, de celles dont vous avez ôté l'écorce pour mettre à l'eau-de-vie, vous les séparez en quatre, en prenant garde de percer la petite peau qui sépare les morceaux; vous avez un sucre cuit au caramel, que vous tenez chaudement sur un petit feu; mettez-y vos quartiers d'oranges un à un, & les retournez avec une fourchette; en les retirant, vous mettez à chaque quartier un petit bâton pointu, pour les dresser sur un clayon, vous mettez les petits bâtons dans la maille du clayon, afin que le caramel puisse sécher en l'air.

Oranges en puits.

Prenez de belles oranges de Portugal, coupez le dessus en forme de couvercle; donnez quelques coups de couteau dans la chair, sans percer la peau; faites entrer du sucre fin dans la chair des oranges; remettez le couvercle dessus, si vous voulez, & servez.

Orange de Portugal en tranches ou par quartiers.

Otez proprement la pelure de plusieurs

sieurs oranges douces, épluchez avec la pointe d'un couteau une petite peau qui est sur la chair de l'orange : vous les servirez en quartiers ou par tranches de l'épaisseur d'un travers de doigt, avec du sucre en poudre, ou un sirop fort léger.

Compote de Zests & Tailladins d'Oranges & Citrons.

Ayez des oranges & citrons, de ceux que vous voudrez : lorsque vous les tournez pour faire d'autres emplois, vous mettez les zests dans de l'eau pour les faire tremper jusqu'au lendemain, que vous les faites blanchir à l'eau bouillante, jusqu'à ce qu'ils fléchissent sous les doigts, que vous les retirez à l'eau fraîche, mettez-les égouter; & ensuite dans un sucre clarifié donnez-leur une douzaine de bouillons : ôtez-les du feu pour leur laisser prendre sucre deux ou trois heures, que vous les remettez sur le feu pour leur donner encore trois ou quatre bouillons, & les dressez dans le compotier.

Les tailladins se font de la même façon, à cette différence, que vous prenez l'écorce entiere, après avoir tourné l'orange ou citron, vous les coupez en

filets ou tailladins : il faut une demie livre de sucre pour demie livre d'écorce.

Glace d'Oranges.

Voyez l'article des Glaces, *page* 170.

Oranges glacées en fruits.

Voyez l'article des Glaces, *page* 179.

Essence d'Orange distilée.

Coupez par morceaux des oranges encore vertes, que vous mettrez dans de l'eau tiede dans un pot bien couvert, pour les faire infuser du soir au lendemain, ensuite vous les mettrez dans un alambic pour les faire distiller (comme il sera dit à l'article de la distillation;) lorsqu'elle sera distillée, vous mettrez la liqueur dans des bouteilles de verre à petits goulots, l'eau ira au fond, & l'essence dessus : renversez la bouteille sens dessus dessous, pour que l'essence remonte au dessus, vous lâcherez un peu le pouce pour faire couler l'eau, & votre essence restera seule.

DES MARONS.

L'ON trouvera dans le premier volume l'observation sur les qualités & proprietés des Marons, page 14.

Compote de Marons

Prenez ce qu'il vous faut de marons; pour une compote, environ un demi-cent, coupez-les un peu pour empêcher qu'ils ne sautent en cuisant; mettez-les cuire dans une braise de cendre chaude, quand ils seront cuits, essuyez-les avec un torchon, & les pelez proprement, vous les presserez un peu avec les doigts pour les applatir sans les casser; ayez un quarteron de sucre clarifié, mettez-y les marons pour les faire migeoter dans le sucre sur un très-petit feu un peu plus d'un quart d'heure; en les ôtant du feu, vous y pressez le jus de la moitié d'un citron, ou celui d'une bigarade, dressez-les dans le compotier; quand vous êtes prêt à servir, vous jettez un peu de sucre fin avec le sucrier.

Marons confits tirés au sec.

Otez la premiere peau à des gros

marons ; quand ils seront tous pelés, ayez deux poëles d'eau bouillante, faites-leur prendre trois ou quatre bouillons dans la premiere, & les mettez avec l'écumoire dans la seconde pour achever de les blanchir, jusqu'à ce qu'en les picquant d'une épingle elle entre très-facilement, que vous les ôtez du feu pour en prendre avec une écumoire, & leur ôter un à un la petite peau pendant qu'ils sont chauds, & les jetter à mesure dans une eau très-claire & un peu tiéde, où vous pressez le jus d'un citron pour les conserver blancs ; après les avoir égoutés, vous les mettez dans un sucre cuit au petit lissé, il faut mettre un jus de citron dans le sucre ; mettez-le un quart d'heure sur un petit feu pour les faire migeoter dans le sucre sans qu'ils bouillent, ensuite vous les coulez doucement dans une terrine, & les mettez- vingt-quatre heures à l'étuve, après vous leur faites prendre un bouillon, & les remettrez encore vingt-quatre heures à l'étuve, & vous les retirez du sucre pour les mettre égouter ; remettez le sucre dans une poële pour le faire cuire à la grande plume, mettez-y les marons pour leur faire prendre un bouillon couvert, ôtez-les du feu : lorsque la chaleur

du sucre sera un peu diminuée, vous le travaillerez sur le bord de la poële ; à mesure qu'il blanchit sur un côté, vous prenez un maron avec une fourchette que vous retournez en douceur dans ce sucre blanchi, prenez garde de ne le point casser, dressez-les à mesure sur des grilles de fil d'archal, vous continuerez les autres de la même façon.

Biscuits de Marons.

Faites cuire dans de la cendre une vingtaine de marons ; après les avoir bien essuyés & pelés, mettez-les dans un mortier pour les piler en les arrosant avec un peu de blanc d'œuf ; quand ils seront bien pilés, vous les retirez du mortier pour les mettre dans une terrine avec une demie livre de sucre fin, battez-les bien avec une espatule jusqu'à ce que le sucre & les marons soient bien incorporés ensemble, ensuite vous y mettrez cinq blancs d'œufs fouettés que vous mêlez bien avec ; dressez vos biscuits sur des feuilles de papier blanc en rond un peu plus gros qu'un macaron, ou en long comme les biscuits à la cuilliere ; faites les-cuire dans un four doux ; lorsqu'ils seront cuits de belle

couleur, vous les leverez du papier quand ils seront presque froids.

Pâte de Marons.

Mettez dans de l'eau bouillante une trentaine de gros marons, faites-les cuire jusqu'à ce que vous les puissiez peler facilement; après les avoir pelés, vous les passez au travers d'une étamine en les bourant fortement avec une espatule ou une cuilliere de bois, délayez ce que vous avez passé (si vous en avez plus de trois quarterons, vous ôterez le surplus) avec un quarteron de marmelade de telle confiture que vous voudrez; faites cuire cinq quarterons de sucre à la grande plume, mettez-y la marmelade de marons que vous travaillerez avec le sucre, jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés ensemble; dressez-les dans les moules à pâte, que vous mettrez à l'étuve pour faire sécher.

Marons en Chemise.

Faites griller des marons sur un petit feu pour ne les point colorer, jusqu'à ce que vous puissiez enlever facilement les deux peaux, ensuite vous les trempez dans du blanc d'œuf fouetté en neige, & les roulez tout de suite dans du sucre

fin, mettez-les sur des tamis pour faire sécher à l'étuve.

Marons au Caramel.

Otez la premiere peau à des gros marons, faites-les cuire dans de l'eau jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde; après les avoir fait égouter & un peu ressuyer à l'étuve, faites cuire du sucre au caramel, que vous entretenez chaudement sur un petit feu, mettez les marons dans le sucre un à un en les retournant avec une fourchette, en les retirant, mettez à chacun une petite brochette pointue pour les mettre égouter sur un clayon, en mettant le petit bâton dans la maille du clayon, pour que le caramel puisse sécher en l'air.

Marons à l'Arlequine.

Vous vous servez d'une compote de marons qui vous a déja servi, egoutez-les de leur sirop pour les faire un peu ressuyer à l'étuve, ensuite vous prenez le sirop de la compote; s'il n'est point assez fort, vous y ajouterez un peu de sucre; faites le cuire sur le feu & réduire au cassé, entretenez-le chaudement sur un petit feu, & y mettez les marons un à un pour les retourner avec une four-

chette dans le sucre, & à mesure que vous les retirez, vous y jettez légerement par dessus de la nompareille de toutes couleurs.

Marons glacés en fruit.

Voyez Glaces page 180.

DU GENIEVRE.

OBSERVATION.

LE Geniévre vient dans les bois & dans les montagnes, sur-tout aux lieux secs. Au mois de Mai il s'éleve une poudre qui est la fleur, le bois a une odeur de résine, son fruit vient en quantité le long des rameaux, il est deux fois plus gros que les grains de poivre; il est verd au commencement, & ensuite il devient presque noir. Il faut le cueillir au mois de Septembre, & le sécher au Soleil. Il fortifie l'estomac, le cerveau & la vue, aide à la digestion, purifie le mauvais air, fait bonne haleine & bon sang.

Glace de Geniévre.

Voyez Glaces, *page* 172.

Ratafiat de Genièvre.

Prenez un litron de bon genièvre nouveau & bien choisi, que vous mettez dans une cruche de quinze à seize pintes; mettez-y dix pintes d'eau-de-vie, il faut prendre trois quarterons de sucre par pinte, que vous clarifierez; si vous avez quelques vieux gâteaux de fleurs d'orange, vous les ferez fondre dedans, & diminuez le sucre de la pesanteur du gâteau; mettez infuser le tout dans la cruche, que vous aurez soin de bien boucher avec de la pâte, comme on fait pour les bains-maries; si c'est en Eté vous exposerez la cruche au Soleil, & l'hiver dans une étuve; quand votre ratafiat aura infusé un mois, vous le passerez pour le mettre en bouteille. Ce ratafiat plus il est gardé, meilleur il est.

Eau-de-vie de Genièvre distillée.

Pour quatre pintes d'eau-de-vie, il faut concasser trois quarterons de grains de genièvre, que vous mettez avec l'eau-de-vie dans une cruche bien bouchée, pour laisser infuser au moins deux jours, ensuite vous mettez le tout ensemble dans un alambic pour le distiller avec un feu doux & égal, comme il est expli-

qué à l'article de la distillation. Les quatre pintes d'eau-de-vie ne vous fourniront tout au plus que deux pintes d'eau de geniévre distillée.

DES OUVRAGES DE TOUTES LES SAISONS.

DU CAFFÉ.

Observation.

Le Caffé eſt un petit fruit ou graine qui croît ſur un arbre dans pluſieurs endroits du Levant. Il faut le choiſir bien net, de moyenne groſſeur, de couleur griſâtre & léger, d'une bonne odeur, & qui ne ſente point le moiſi, ce qui lui arrive quand il a été mouillé par l'eau de la mer; la façon de le faire eſt à préſent ſi commune, que peu de perſonnes l'ignorent. Vous le faites brûler ou rotir ſur le feu dans une poële en le remuant ſans ceſſe juſqu'à ce qu'il ait acquis également une couleur brune; vous l'étouffez enſuite dans un linge ou du papier pour le moudre quand il eſt froid; plus il eſt frais moulu, meilleur il eſt, il ſe conſerve

mieux en grains brûlés que moulus. Pour le faire, vous avez de l'eau bouillante dans une caffetiere, suivant la quantité de tasses que vous voulez faire; vous mettez pour chaque tasse pour le faire bon, une once de caffé moulu, que vous remuez à mesure que vous le mettez dedans; vous lui faites prendre cinq ou six bouillons à petit feu, & le mettez après reposer sur de la cendre chaude jusqu'à ce que vous le tiriez au clair; ceux qui veulent le faire reposer promptement y mettent un peu de sucre fin en le retirant du feu. Le caffé, quand on en use moderément, appaise les maux de tête, hâte la digestion, fortifie l'estomac, donne de la gayeté, rend la mémoire plus vive, abbat les vapeurs du vin. L'excès empêche de dormir, & épuise les forces, principalement à ceux qui sont d'un tempérament bilieux.

Caffé à la Crême.

Faites du bon caffé un peu fort, & le laissez reposer, prenez de la crême que vous faites bouillir, & vous mettrez un tiers de crême avec les deux tiers de caffé; faites de même pour le caffé au lait, excepté que vous le vouliez faire

au lait pur ; il faudroit prendre du bon lait, après l'avoir fait bouillir trois ou quatre bouillons avec le caffé, le laiſſer bien repoſer, & le paſſer au travers d'un linge blanc.

Caffé à la Reine.

Mettez votre caffetiere ſur du feu à ſec, & votre caffé dedans ; ayez de l'eau bouillante toute prête que vous verſerez deſſus ; après qu'il en ſera ſorti deux ou trois fois une groſſe fumée, vous jetterez votre eau bouillante deſſus ; quand il ſera précipité, que le caffé ne montera plus, vous le retirez, & y verſez un peu de caramel que vous aurez eu ſoin de faire auparavant; vous pouvez le ſervir tout de ſuite, il ſe trouvera clair.

Glace de Caffé. Voyez page 171.

Mouſſe de Caffé. Voyez page 175.

Fromage glacé de Caffé. Voyez p. 185.

Canelons glacés de Caffé. Voyez p. 191.

Gaufres au Caffé.

Mettez dans une terrine un quárteron de ſucre en poudre, un quarteron de farine, deux œufs frais, une bonne

cuillerée de caffé paſſé au tamis ; mêlez le tout enſemble en y mélant peu à peu de la crême double juſqu'à ce que votre pâte ſoit d'une bonne conſiſtance ſans être ni trop claire, ni trop épaiſſe, qu'elle file en la verſant avec la cuilliere, faites chauffer le gauffrier ſur un fourneau, & le frottez des deux côtés avec de la bougie blanche, ou du beurre pour le graiſſer, vous y mettez enſuite une bonne cuillerée de votre pâte, fermez le gaufrier pour le mettre ſur le feu, après l'avoir fait cuire d'un côté, vous le retournez de l'autre, lorſque vous croyez que la gaufre eſt cuite, vous ouvrez le gaufrier pour voir ſi elle eſt de belle couleur dorée & également cuite, vous l'enlèvez tout de ſuite pour la poſer ſur un rouleau fait en chevalet, appuyez la main deſſus pour lui faire prendre la forme du rouleau, laiſſez la ſur le chevalet juſqu'à ce que vous en ayez fait une autre de la même façon ; pendant qu'elle cuit, vous ôtez celle qui eſt ſur le rouleau, & y mettez à meſure celle que vous retirez du gaufrier, lorſqu'elles ſeront toutes faites, vous mettez le tamis où ſont les gauffres à l'étuve, pour les tenir ſéchement juſqu'à ce que vous les ſerviez.

Paſtillages ou ingrédiens de Caffé.

Pour faire une livre de paſtillages de caffé, vous faites fondre avec un peu d'eau un once de gomme adragante; lorſqu'elle ſera fondue & paſſée dans un linge, vous la mettez dans un mortier avec deux onces de caffé pulvériſé & paſſé au tambour; mettez-y du ſucre fin, peu à peu à meſure que vous pilez, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable, que vous l'ôtez du mortier pour en former toutes ſortes de paſtilles ou ingrédiens, comme des coquillages, des petits pois, des cloux de girofle, des grains de bled, des grains de caffé, des paſtilles de différentes grandeurs & marquées de différents cachets.

Conſerve de Caffé.

Prenez un once de caffé pulvériſé, & une livre de ſucre que vous clarifiez, & faites cuire à la petite plume; ôtez le du feu, & le laiſſez réfroidir à moitié; enſuite vous jetterez le caffé dans le ſucre, & le travaillerez dans la poële, en le mêlant avec une eſpatule juſqu'à ce qu'il ſoit bien incorporé avec le ſucre; vous ferez attention de ne point trop blanchir le ſucre; dreſſez la conſerve

dons un moule de papier, lorſqu'elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Sable de Caffé.

Vous prendrez des vieilles conſerves de caffé qui vous auront déja ſervi, que vous pilez dans un mortier, & les paſſez au travers d'un tamis; ſi vous n'en avez point, faites en de la même façon qu'il eſt expliqué ci-devant pour la conſerve; lorſque le ſucre ſera réfroidi, vous le paſſerez au travers du tamis.

DU THÉ.

OBSERVATION.

L'ATTENTION que nous avons à nous ſervir de tout ce que nous trouvons de mieux dans la façon de vivre de chaque Nation a introduit parmi-nous la boiſſon du Thé, dont l'uſage nous eſt venu des Peuples d'Orient; leur façon de s'en ſervir eſt ſemblable à la nôtre, puiſqu'ils ne font que le faire infuſer dans l'eau bouillante, ou du lait, juſqu'à ce que la liqueur en ait acquis l'odeur & le goût; c'eſt ce

que nous pratiquons pour le thé verd; pour le thé-bou, il faut le faire bouillir un bouillon ou deux, & enſuite le laiſſer repoſer. La feuille de thé nous eſt produite par un petit arbriſſeau aſſez ſemblable au Mirthe, & qui ſe trouve communément à Siam, à la Chine & au Japon: ce dernier eſt le plus eſtimé, vous le connoiſſez en ce qu'il donne à l'eau où vous l'avez fait infuſer une teinture verdâtre tirant ſur le jaune clair. En général, il faut choiſir le thé d'une odeur de violette, la feuille petite, bien verte & entiere. Pour le conſerver vous le mettez dans des bouteilles de verre, ou une boëte bien fermée, de crainte qu'il ne prenne l'évent, ce qui lui ôte toute ſa bonté. La boiſſon du thé eſt eſtimée pour les bons effets qu'elle produit; il aide à la digeſtion, ôte le mal de tête, abbat les vapeurs, empêche l'aſſoupiſſement, recrée les eſprits, excite l'urine, & purifie le ſang; l'on remarque qu'il ne peut produire aucun mauvais effet. Peut être qu'à la ſuite de cet article, on ne ſera pas fâché de lire les paroles ſuivantes d'un célèbre Médecin. « Il y a « deux ſortes de thé, le Verd & le « Bou. M. Cuningham, qui eſt une per» ſonne très-ſçavante & très-polie, &

» qui a vécu plusieurs années à la Chine,
» nous apprend que ces deux especes de
» thé se tirent du même arbrisseau ;
» mais en différentes Saisons, & que le
» thé-bou est cueilli au Printems, &
» séché au Soleil, & le verd au feu.
» Mais je présume, & non sans auto-
» rité, qu'outre ces différentes manieres
» de le sécher, on verse l'infusion de
« quelques plantes ou de terre (peut-
« être d'une pareille à celle du Japon
« ou de Catechu) sur quelques sortes de
« thé-bou, pour lui donner la douceur,
» la saveur & la pesanteur qu'il a sur
« l'estomac, par le moyen de quoi il
« devient une pure drogue, & a besoin
» de la simplicité naturelle du thé verd,
« qui, quand il est léger, qu'on ne le
« boit ni trop fort ni trop chaud, qu'il
« est adouci avec un peu de lait, est
« un dilayant très-propre à nétoyer les
« passages alimentaires, & emporter les
« sels scorbutiques & urineux, &c. »
Règles sur la santé & sur les moyens de prolonger la vie, par M. Cheyne, ch. 2. §. 18, pag. 68 & 69.

DU CHOCOLAT.

OBSERVATION.

LA compoſition de cette pâte, qui eſt d'un goût très-agréable, nous eſt venue de l'Amérique, ſes Peuples qui en font un grand uſage, nous ont appris la façon de le faire. Comme nous avons beaucoup enchéri ſur leur compoſition, celui que l'on fait à préſent en Eſpagne & en France, principalement à Paris, eſt de beaucoup meilleur. On le fait avec du cacao, appellé *gros caraque*, qui eſt un fruit d'un arbre qui croît dans l'Amérique, de la forme & grandeur d'un châtaignier; ce fruit vient couvert d'une grande gouſſe rayée, comme nos melons, elle renferme beaucoup de noix de cacao, de la groſſeur de nos amandes.

La vanille, dont le goût relevé, & la bonne odeur fournit un mêlange heureux avec le cacao, pour la bonté du chocolat, eſt une gouſſe plus longue & plus plate que nos haricots, remplie de petites graines noires, luiſantes, d'une ſubſtance miéleuſe; elle fait une partie de la compoſition du chocolat avec le ſucre, ce qui ſera marqué à la ma-

niere de le faire. Il faut choisir le chocolat de couleur brune, rougeâtre, dur & sec, de bonne odeur & d'un bon goût ; il nourrit beaucoup, aide à la digestion, fortifie l'estomac, abbat les fumées du vin, convient aux vieillards & à ceux qui ne digerent pas aisément ; mais il est nuisible aux Valétudinaires & à ceux qui ont les nerfs foibles ; comme il échauffe, les jeunes gens doivent en user très-modérément.

Composition du Chocolat.

Le chocolat ne peut réussir si l'on ne sçait choisir le cacao ; ceux qui connoissent celui de Galicola n'ont que faire d'en choisir d'autre ; il faut prendre garde que les grains soient en dedans, de couleur brune & d'un pourpre enfoncé ; car ceux qui sont rouges ne valent rien, ils font le chocolat rude & amer ; mais on ne connoit bien le cacao qu'après qu'il est roti ; car alors on voit s'il y a beaucoup de ces grains rouges. Il faut que le cacao soit roti au point que le goût & la couleur du chocolat le demande. Après l'avoir mis dans une poële de cuivre ou de fer ou dans un pot de terre non verniſſé, vous le mettez sur le feu & le remuez sans cesse jusqu'à ce qu'il soit ex-

térieurement noir comme des marons rotis ; pour cette premiere fois, on ne peut guere le trop brûler ; enſuite il faut éplucher le cacao & le bien vanner ; pour ſçavoir s'il eſt aſſez roti, le meilleur eſt d'en faire une épreuve ; prenez une once de cacao & une demie once de ſucre, que vous réduiſez en pâte pour en mieux diſtinguer le goût & la couleur ; car s'il n'eſt pas aſſez brun, & qu'il ne ſente point aſſez le roti, on peut le rotir encore une fois, mais légerement, parce qu'étant privé de ſon écorce, il ſe brûle aiſément, & prend un méchant goût. Lorſque l'on a réduit ainſi le cacao au point de la cuiſſon qu'il doit avoir, on le pile au mortier, afin qu'il ſoit plutôt réduit en maſſe ſur la plaque. Lorſque la pâte du chocolat approche d'être aſſez fine, il faut y ajouter de la vanille, & un peu de canelle en poudre, la quantité dépend de la volonté ; le tout étant mêlé enſemble, vous y ajoutez trois quarterons ou une livre de ſucre pour livre de cacao pilé ; le ſucre étant bien incorporé avec le reſte, vous retirez votre compoſition du mortier, pour la mettre ſur la pierre ou ſur la plaque de fer échauffée avec un réchaud de feu en deſſous ; faites auſſi

chauffer le rouleau, enſuite réduiſez cette mixtion en poudre très-fine, qui ſe met d'elle même en pâte; paſſez le rouleau deſſus peu à peu juſqu'à ce qu'elle ſoit ſi fine qu'elle ne croque pas ſous les dents, alors l'on en forme des tablettes d'une once, ou des rouleaux d'un quarteron ou de demie livre.

il faut choiſir les vanilles odorantes; point trop ſéches ni trop graſſes, car elles ſont ſouvent ointes d'huile mêlé de baume pour les faire paroître bonnes & fraîches, elles ſont très difficiles à réduire en poudre; mais après les avoir coupées en petits morceaux avec des ciſeaux, elles ſe pulvériſent à force de les battre & paſſer par le tamis.

Boiſſon du Chocolat.

Ordinairement les taſſes ſont marquées par tablettes, mais la regle eſt dix taſſes par livre; vous prenez donc autant de tablettes que vous en voulez de taſſes; mettez fondre le chocolat au naturel dans une caffetiere où vous avez mis l'eau de la quantité que vous en voulez faire; faites-le bouillir & un peu mitonner ſur de la cendre chaude, quand il ſera fondu, & prêt à prendre, délayez un jaune d'œuf avec du chocolat, & le

mettez dans votre caffetiere ; vous le remettrez sur un feu doux, & le remuerez bien avec le bâton, il faut observer qu'il ne bouille point après que vous aurez mis le jaune d'œuf; suivant la quantité de tasses que vous ferez, vous mettrez des jaunes d'œufs, il en faut un pour quatre ou cinq tasses.

Chocolat à l'Angloise.

Le chocolat à l'Angloise se fait de la même façon que le précédent, excepté que vous prenez le blanc d'un œuf que vous fouettez bien & en ôtez toute la premiere mousse ; mettez-y fondre le chocolat, & le finissez de même. Il faut observer que le chocolat est meilleur fait de la veille que du jour, & ordinairemeut on y laisse un bon levain pour ceux qui sont dans l'usage d'en faire tous les jours.

Glace de Chocolat. Voyez page 171.
Mousse de Chocolat. Voyez page 175.
Fromage glacé de Chocolat. Voyez page 184.
Canelons glacés de Chocolat. Voyez page 190.

Conserve de Chocolat.

Rappez une once de chocolat que

vous mettez dans une demie livre de sucre cuit à la grande plume, délayez-les bien ensemble en les travaillant avec l'espatule jusqu'à ce qu'ils soient incorporés, dressez votre conserve dans un moule de papier; quand elle sera froide, vous la couperez par tablettes à votre usage.

Biscuits de Chocolat.

Mettez dans une terrine deux tablettes de chocolat rapé, avec une demie livre de sucre fin passé au tamis, quatre jaunes d'œufs, battez le tout ensemble avec une espatule, ensuite vous y mettez huit blancs d'œufs fouettés, que vous mêlez bien avec le sucre & le chocolat, vous avez un quarteron de farine un peu séchée au four que vous mettez dans un tamis, passez-la au travers dans la composition de biscuits, que vous remuez à mesure qu'elle tombe, pour la bien mêler avec; dressez vos biscuits dans des moules de papier, jettez un peu de sucre fin dessus en le faisant tomber légerement d'un tamis; mettez cuire dans un four doux.

Chocolat en Olives.

Pilez dans un mortier une tablette de chocolat, lorsqu'il est fin, vous y mettez

mettez trois blancs d'œufs avec du sucre en poudre, il en faut suffisamment pour que vous puissiez en former une pâte, pilez le tout ensemble, & y ajoutez du sucre jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable, retirez-la du mortier pour la mettre sur une table avec du sucre fin, coupez-en des petits morceaux égaux, que vous roulez un peu dans les mains avec du sucre fin, pour leur donner la figure d'une olive; mettez-les à mesure sur des feuilles de papier blanc, posez sur des feuilles de cuivre, faites cuire dans un four doux.

Biscuits manqués de Chocolat.

Rappez une tablette de chocolat que vous mettez dans une terrine avec un quarteron de sucre fin, un demi quarteron de farine, trois jaunes d'œufs, battez le tout ensemble, vous y mettrez ensuite quatre blancs d'œufs fouettés, que vous mêlez bien avec; dressez vos biscuits en long sur des feuilles de papier blanc; jettez un peu de sucre fin dessus avec le tamis; faites cuire dans un four doux; lorsque vous les aurez tirés du four, vous les levez de dessus le papier pour les mettre sur un tamis sécher à l'étuve.

Maſſepains de Chocolat glacés.

Pilez très-fin une livre d'amandes douces échaudées, arroſez-les, en les pilant, avec la moitié d'un blanc d'œuf pour qu'elles ne tournent pas en huile, faites cuire une demie-livre de ſucre à la grande plume, mettez-y les amandes pour les faire deſſécher ſur un petit feu juſqu'à ce qu'elles ne colent plus après les doigts, enſuite vous y mettrez une tablette & demie de chocolat pilé & paſſé au tamis, avec la moitié d'un blanc d'œuf, que vous mêlez bien dans la pâte; mettez cette pâte ſur une table avec du ſucre fin mêlé d'un tiers de farine, abbattez la avec le rouleau de l'épaiſſeur d'un écu, pour la découper de la façon que vous voudrez; dreſſez-les ſur des feuilles de papier pour faire cuire dans un four doux; lorſqu'ils ſont cuits, glacez tout le deſſus avec du ſucre fin paſſé au tambour, battu avec un peu de blanc d'œuf, & quelques gouttes de jus de citron, remettez-les au four ſeulement pour faire ſécher la glace.

Paſtilles ou ingrédiens de Chocolat.

Pour une livre de ſucre fin, vous ferez une once de gomme adragante avec un

peu d'eau; lorſqu'elle ſera fondue, paſſez la au travers d'une ſerviette, mettez cette eau gommée dans un mortier avec deux tablettes de chocolat pilé & paſſé au travers d'un tamis, la moitié d'un blanc d'œuf, & une livre de ſucre fin paſſé au tambour. Pilez le tout enſemble en mettant le ſucre peu à peu juſqu'à ce que cela vous forme une pâte maniable; enſuite vous l'ôtez du mortier pour en former des paſtilles de la grandeur & deſſein que vous jugerez à propos, ou des ingrédiens en grains de bled; de caffé, de pois, de lentilles, des coquillages, & autre choſes à votre volonté.

Dragée de Chocolat.

Faites tremper un peu de gomme adragante avec un peu d'eau; lorſquelle eſt fondue & bien épaiſſe, paſſez-la au travers d'un linge en preſſant fort pour qu'elle paſſe toute, mettez-la dans un mortier avec du chocolat en poudre & du ſucre fin, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable; mettez cette pâte ſur une table poudrée de ſucre fin, que vous abattez avec un rouleau juſqu'à ce qu'elle ſoit de l'épaiſſeur d'un écu, coupez-en des petits morceaux pour les arrondir de la groſſeur d'un pois, mettez-

les sécher à l'étuve ; lorsqu'ils seront secs vous les couvrirez de sucre, en observant la même façon qu'il est expliqué pour les dragées, page 20.

Diablotins.

Prenez du bon chocolat ; s'il est trop sec, mettez-le amolir à l'étuve, mettez y un peu de bonne huile d'olive pour le bien travailler avec une cuiller, vous en prenez de petits morceaux que vous roulez dans vos mains pour en faire des petites boulettes grosses comme des noisettes, que vous mettez sur des petits quarrés de papier d'un bon pouce de distance égale ; quand votre feuille est remplie, vous prenez votre papier de coin en coin, vous en appuyez un sur la table, & l'autre que vous secouez pour les applatir pour qu'ils se glacent d'eux-mêmes, vous les glacez si vous voulez avec de la nompareille blanche, & les piquerez tous avec du cannelat ; mettez sécher à l'étuve.

Diablotins aux Pistaches.

Vous les faites comme les précédens ; à cette différence, que vous mettez dans le milieu une pistache entiere émondée de sa peau ; roulez les diablotins dans les

mains pour leur donner la figure d'une petite olive, ensuite il faut les rouler dans de la nompareille blanche, & les mettre sécher à l'étuve.

DES AVELINES ET DES AMANDES.

OBSERVATION.

L'AVELINE ou Noisette est produite par un petit arbrisseau que l'on appelle Noisetier ou Coudrier, que l'on cultive dans les Jardins; mais il est plus commun dans les bois & dans les hayes; nous en avons de plusieurs grosseurs, les meilleures sont celles qui viennent du Lyonnois, leur qualité est assez semblable à celle des Noix, à cette différence, qu'elles sont plus agréables pour le goût. On en tire aussi comme les Noix une huile par expression qui a moins d'âcreté. Il faut les choisir grosses, que l'amande en soit presque ronde, pleine de suc & rougeâtre; elles sont d'un grand usage pour faire les dragées, & se servent dans leur naturel sur les meilleures tables dans leur nouveauté.

J'ai parlé des amandes & de leur pro-

priété dans le précédent volume, page 303, auquel il faut avoir recours.

Amandes à la nompareille.

Prenez des amandes douces que vous mettez dans une poële ſans leur ôter la peau, faites-les un peu rouſſir ſur un petit feu en les retournant avec une ſpatule; enſuite vous faites cuire du ſucre au grand perlé, tenez-le chaudement, mettez-y les amandes une à une, vous les retournez avec une fourchette; en les retirant, il faut tout de ſuite y jetter tout autour de la nompareille pour qu'elle s'attache après l'amande, dreſſez-les à meſure ſur des feuilles; lorqu'elles ſeront toutes prêtes, vous les mettrez ſécher à l'étuve.

Amandes ſouflées au citron.

Coupez par petits morceaux de groſſeur d'une lentille à la reine, des amandes douces que vous aurez échaudées, mettez les ſur un plat avec du citron verd rapé, un blanc d'œuf, & du ſucre en poudre ſuffiſamment juſqu'à ce que vous en puiſſiez former une pâte maniable, enſuite vous en prendrez des petits morceaux que vous roulez dans les mains pour en former des amandes de leur

grosseur naturelle, que vous dresserez à mesure sur des feuilles de papier blanc, de distance d'un doigt de l'une à l'autre; mettez-les cuire dans un four très-doux, quand elles seront de belle couleur, il faut les enlever tout de suite de dessus le papier.

Amandes aux Zephirs.

Mettez sur une assiette de terre ou de fayance une demie cuillerée de bonne eau de fleurs d'orange, avec un blanc d'œuf & du sucre fin passé au tambour; battez bien le tout ensemble avec une cuillier de bois, jusqu'à ce que cette glace soit très-fine, un peu liée & bien blanche; mettez-y des amandes douces échaudées & à moitié pilées, que vous mêlez bien avec cette glace pour qu'elles s'attachent toutes après les amandes, ensuite vous les dressez par petits tas de la grosseur d'une amande un peu éloignées les unes des autres sur des feuilles de papier blanc; mettez-les cuire dans un four très doux.

Amandes à la Praline.

Faites fondre dans une poële une demie livre de sucre avec un peu d'eau; mettez-y une demie livre d'amandes

douces avec leur peau que vous aurez bien frottées dans un linge propre, pour en ôter la poudre ; faites-les bouillir sur un bon feu avec le sucre en les remuant souvent jusqu'à ce qu'elles pétillent ; lorsque le sucre commence à se colorer, vous les retournez doucement & également avec une spatule pour leur donner le tems de se colorer; lorsque l'amande est luisante, & qu'elle a ramassé tout le sucre, vous l'ôtez du feu, & la mettez à l'étuve, deux heures après vous les ôtez de la poële pour vous en servir.

Pralines à l'écarlate.

Faites une couleur écarlate de cette façon : Mettez dans un petit pot un demi-septier d'eau; quand elle bouillira, mettez-y une once de cochenille bien pulvérisée, faites-lui faire une douzaine de bouillons, & vous y ajouterez tout à la fois une demie once d'alun & une demie once de crême de tartre bien pilée; faites encore faire une douzaine de bouillons, ensuite vous l'ôtez du feu & la laissez reposer avant que de vous en servir.

Pour faire les amandes à l'écarlate, mettez dans une poële une demie livre de sucre avec un peu d'eau; le sucre

étant fondu, mettez-y une demie livre d'amandes douces avec leur peau, & bien essuyées de leur poudre; faites-les bouillir en les remuant souvent jusqu'à ce qu'elles pétillent; vous retirez promptement la poële du feu & les remuez sans cesse avec une spatule jusqu'à ce qu'elles ne prennent plus de sucre, que vous les jettez sur un tamis clair, & remettez dans la poële le sucre qui sera passé au travers du tamis, avec environ un demi quarteron de sucre, & un peu d'eau; faites-les fondre avec ce qui reste autour de la poële & cuire jusqu'au cassé, ajoutez-y suffisamment de la couleur écarlate qui est marqué ci-dessus, pour que votre sucre soit bien rouge, & le remettez sur le feu pour le faire cuire au cassé comme il étoit, mettez-y dans le moment les amandes pour leur faire prendre tout le sucre, & les remuez sans cesse avec la spatule, jusqu'à ce que le sucre se candise; & s'il en restoit encore, vous ferez un peu chauffer la poële jusqu'à ce qu'il tienne tout après l'amande; vous vous reglerez sur cette dose suivant le quantité que vous en voulez faire.

Pralines à la Reine.

Echaudez des amandes, après que vous les avez retirées de l'eau & bien essuyées, faites cuire au gros boulet autant pesant de sucre que d'amandes; mettez-y les amandes pour leur faire prendre trois bouillons, ensuite vous les retirez du feu en les remuant toujours avec une spatule jusqu'à ce qu'elles ayent pris tout le sucre; s'il en restoit quand elles seront un peu réfroidies, remettez la poële sur le feu seulement pour faire réchauffer, & remuez encore les amandes pour qu'elles achevent de prendre le sucre; ordinairement ces pralines se font à deux fois, en mettant la moitié du sucre chaque fois, & vous observerez qu'il ne faut pas que le sucre vienne au caramel; ces pralines doivent être blanches.

Biscuits d'Amandes douces.

Faites des moules de papier blanc de la grandeur que vous voulez faire vos biscuits, en long ou en petit carré; échaudez un quarteron d'Amandes douces, & les mettez à mesure dans l'eau fraîche; quand elles seront égoutées & bien essuyées, il faut les piler très-fin,

en les arrosant d'un peu de blanc d'œuf, mettez-les dans une terrine avec deux jaunes d'œufs frais, un quarteron de sucre passé au tambour, battez bien les amandes avec une spatule, ensuite vous y ajouterez quatre blancs d'œufs frais fouettés, & une cuilerée de farine; mêlez le tout ensemble, & dressez dans les moules, glacez le dessus des biscuits avec du sucre fin, où vous aurez mêlé un quart de farine. Cette farine resuye l'humidité des amandes. Mettez-les cuire dans un four doux, quand ils seront bien montés & cuits de belle couleur, en les retirant du four, ôtez-les tout de suite de leur papier.

Biscuits d'Amandes ameres.

Echaudez un demi quarteron d'amandes douces & un quarteron d'amandes ameres, que vous pilez très-fin dans un mortier, en y mettant à plusieurs fois une demie cuillerée de sucre en poudre ensuite vous les mettrez dans une terrine, & les délayerez peu-à-peu avec quatre blancs d'œufs frais, ajoutez-y trois quarterons de sucre fin passé au tambour, battez le tout ensemble pendant un quart d'heure avec une spatule, dressez vos biscuits en long ou en rond de la gros-

ſeur d'un bouton ſur du papier blanc ; en prenant cette pâte avec deux couteaux ; faites-les cuire dans un four très-doux, vous ne les ôterez du papier que quand ils ſeront froids.

Biſcuits d'Avelines.

Pilez très-fin un quarterond'avelines ; après les avoir échaudées, arroſez-les en les pilant avec un peu de blanc d'œuf, enſuite mettez-y un quarteron de ſucre que vous pilez avec les avelines juſqu'à ce qu'ils ſoient bien mêlés enſemble, après vous y mettrez quatre blancs d'œufs fouettés que vous délayez peu-à-peu avec les avelines & le ſucre ; finiſſez vos biſcuits de la même façon que ceux d'amandes ameres.

Conſerve d'Avelines.

Prenez un demi quarteron d'avelines que vous échaudez, & les coupez en travers le plus mince que vous pouvez ; faites cuire une livre de ſucre à la grande plume, ôtez-le du feu, quand il ſera un peu refroidi, mettez y les avelines que vous remuez bien avec une ſpatule juſqu'à ce qu'elles ſoient incorporées avec le ſucre ; dreſſez votre conſerve dans des moules de papier ; lorſqu'elles ſera

froide, vous la couperez par tablette à votre usage.

Conserve d'Amandes au Citron.

Pilez très-fin un quarteron d'amandes douces en les arrosant de jus de citron en les pilant; faites cuire à la grande plume une livre de sucre, descendez-le du feu pour le travailler jusqu'à ce qu'il blanchisse, mettez-y les amandes pour les bien délayer avec le sucre, & dressez dans les moules à conserve.

Crême d'Amandes en filagrane.

Faites bouillir & réduire aux deux tiers un demi septier de lait avec une chopine de crême, un quarteron de sucre, ensuite mettez-y un quarteron d'amandes douces pilées très-fin avec trois blancs d'œufs fouettés; faites bouillir le tout ensemble deux ou trois bouillons en remuant avec une spatule; passez cette crême dans un tamis & la mettez dans la jatte que vous devez servir; quand elle est froide, & que vous êtes prêt à servir, mettez y dessus un filagrane que vous faites en semant de la fleur d'orange pralinée & hachée sur une feuille de cuivre frottée avec un peu d'huile, vous filez dessus un sucre cuit

au caramel, vous la retournez sur une autre feuille aussi frottée d'huile, pour filer du caramel de l'autre côté du filagrane, & le dressez ensuite sur la crême.

Dragées d'Avelines.

Echaudez des avelines suivant la quantité que vous en voulez faire, & les mettez sécher à l'étuve, si vous n'en avez qu'une livre, il n'est point nécessaire de les mettre dans la bassine, comme il est dit, page 374, vous les mettrez dans une grande poële à provision sur un bon feu, & les remuerez bien jusqu'à ce qu'elles soient bien séches, ensuite vous y mettrez peu-à-peu un sucre gommé fait de cette façon. Vous faites fondre de la gomme arabique avec de l'eau; lorsqu'elle est fondue & passée dans un linge, vous la mêlez avec autant de sucre cuit au lissé, mettez-y de ce sucre & remuez toujours les avelines sur un moyen feu jusqu'à ce qu'elles se soient attachées après: quand elles commenceront à être séches, vous y remettrez encore de ce même sucre jusqu'à ce que vous voyez qu'elles en ayent assez, alors vous les continuerez avec un autre sucre cuit au lissé sans être gommé & leur donnerez de

cette façon une douzaine de couches ; quand la derniere sera bien séche, vous ôterez les avelines de la poële ; lavez la poële, & la faites sécher, remettez-y les avelines pour les lisser ; en remettant encore du sucre cuit au lissé, que vous les remuez fortement sur la fin sans les faire sauter, & acheverez de les faire sécher à l'étuve,

Dragées d'Amandes.

Elles se font de la même façon que les précédentes.

Eau ou Pâte d'Orgeat.

Prenez une demie livre d'amandes douces, & une douzaine d'amandes ameres, un quarteron de graines des quatre semences froides, échaudez les amandes, & pilez bien le tout ensemble, ensuite vous étendez sur une table ce que vous avez pilé avec une livre de sucre en poudre pour en former une pâte ; cette pâte se garde six mois ; quand vous voulez vous en servir, vous en délayez une once dans un demi-septier d'eau ; que vous passez dans une étamine ou une serviette.

Grillage à l'Arlequine.

Coupez des amandes douces en qua-

tre après les avoir échaudées, & les mettez dans une poële avec une demie livre de sucre fondu avec un peu d'eau; mettez les sur le feu, & les faites bouillir jusqu'à ce qu'elles pétillent, que vous les retirez du feu, & y mettez un jus de citron & de l'écorce hachée très-fin, remuez toujours avec une spatule jusqu'à ce que votre grillage soit de belle couleur, dressez sur un plat semé de nompareille de toutes couleurs, melée d'un peu d'anis fin de Verdun, & tout de suite semez aussi de la nompareille avec un peu d'anis pendant que vos amandes sont chaudes; après que votre grillage est froid, vous le mettez sur du papier blanc posé sur un tamis, & le conservez à l'étuve.

Grillage mêlé.

Faites cuire une demie livre de sucre à la grande plume, mettez-y un quarteron de pistaches & un quarteron d'amandes douces, le tout échaudé; coupez chacune en cinq ou six morceaux; faites-les bouillir avec le sucre jusqu'à ce qu'elles pétillent, & les remuez sans cesse avec une spatule jusqu'à ce qu'elles ayent pris le sucre; vous les ôtez du feu pour y semer du citron confit haché,

un peu d'anis & de la nompareille mêlée, remuez promptement le tout enſemble, & dreſſez votre grillage ſur une feuille de cuivre frottée légerement de bonne huile d'olive, vous l'applatirez le plus également que vous pourrez; quad il ſera froid, vous le couperez de la grandeur que vous jugerez à propos, & le ſerrerez à l'étuve ſur un tamis; le citron, l'anis & la nompareille que vous mettez dedans, doivent être mêlés enſemble, & prêts pour les mettre au moment que vous en avez beſoin.

Grillage d'Amandes à la Portugaiſe.

Mettez dans une poële une demie livre de ſucre avec un peu d'eau; quand il ſera fondu, mettez-y une demie livre d'amandes douces échaudées & coupées en deux; faites-les bouillir avec le ſucre juſqu'à ce qu'elles pétillent, remuez-les bien pour leur faire prendre ſucre; quand elles commenceront à rouſſir, vous les étendrez promptement ſur un tamis, & jettez vîte de la nompareille blanche par-deſſus; renverſez-les auſſitôt ſur un plat pour ſemer auſſi de la nompareille de l'autre côté, & les ſerrez enſuite à l'étuve.

Grillages d'Avelines.

Echaudez une livre d'avelines, & les mettez dans une poële avec un peu d'eau & une livre de ſucre, faites-les bouillir juſqu'à ce qu'elles pétillent, ôtez-les du feu & les remuez ſans ceſſe avec la ſpatule; quand elles ſeront aſſez pralinées, mettez-y un peu de nompareille mêlée avec du citron confit haché, & un peu d'anis; mêlez bien le tout enſemble & promptement, jettez votre grillage ſur une feuille frottée avec un peu d'huile d'olives, étendez-le avec la ſpatule; quand il ſera froid, coupez-le par morceaux de la grandeur que vous jugerez à propos, & le mettez à l'étuve.

Lait d'Amandes.

Faites bouillir trois chopines de lait & réduire à moitié; ôtez le du feu, & y mettez ſix onces d'amandes douces échaudées & pilées très fin en les arroſant de tems en tems avec une demie cuillerée de lait, délayez bien les amandes avec le lait, vous y mettez auſſi un peu d'eau de fleurs d'orange & un bon quarteron de ſucre; quand il ſera fondu, paſſez deux ou trois fois votre lait d'a-

mandes dans une ſerviette pour le ſervir dans une jatte.

Macarons.

Pilez très-fin une demie livre d'amandes douces échaudées, lavées & bien eſſuyées, arroſez-les en les pilant avec quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange & du ſucre fin, de crainte qu'elles ne tournent en huile, enſuite vous les ôtez du mortier & les battez bien dans une terrine avec une demie livre de ſucre en poudre, ajoutez-y quatre blancs d'œufs que vous fouettez bien avec le ſucre & les amandes; dreſſez vos macarons ſur des feuilles de papier blanc de la groſſeur d'un bouton; faites-les cuire dans un four doux; quand ils ſeront cuits de belle couleur vous les ſervirez dans leur naturel. Ou ſi vous jugez à propos de les glacer, vous mettrez ſur une aſſiette de terre ou de fayance, du ſucre fin paſſé au tambour, avec un jus de citron, un peu de blanc d'œuf que vous battez bien enſemble avec la ſpatule juſqu'à ce que cette glace ſoit bien blanche; vous en couvrirez les macarons & les remettrez au four ſeulement pour faire ſécher la glace.

Macarons liquides.

Prenez une demie livre d'amandes douces que vous échaudez & pilez très-fin, en les arrosant avec un blanc d'œuf, pour qu'elles ne tournent pas en huile, mettez-les dans une terrine avec une demie livre de sucre en poudre, que vous battez bien avec les amandes, ensuite vous y ajouterez quatre blancs d'œufs fouttés, que vous mêlez bien ensemble; dressez vos macarons sur des feuilles de papier blanc, de la grosseur d'une noix, faites un petit trou dans le milieu pour y mettre gros comme une noisette de telle marmelade que vous jugerez à propos, ou d'une bonne crême bien liée & froide, couvrez tout le dessus comme le dessous sans que votre confiture paroisse, mettez vos macarons cuire comme à l'ordinaire, & les servirez avec leur couleur naturelle, ou glacés comme les précédens.

Macarons de Bruxelles.

Echaudez & pilez très-fin une demie livre d'amandes douces, en les arrosant avec la moitié d'un blanc d'œuf, mettez-les dans une terrine avec deux onces de farine de riz, une demie livre de sucre

en poudre, battez bien le tout enſemble & vous y ajouterez quatre blancs d'œufs fouettés; quuand ils ſeront bien mêlés avec les amandes, vous les dreſſerez en long ſur des feuilles de papier blanc, faites-les cuire dans un four doux; lorſqu'ils ſeront cuits vous les glacerez d'une glace blanche.

Maſſepains découpés.

Ayez une livre d'amandes douces échaudées, que vous jettez à meſure dans l'eau fraiche, mettez-les égouter ſur un tamis, & les eſſuyez avec une ſerviette; il faut les piler très-fin en y mettant de tems en tems un peu de ſucre fin & quelques goutes d'eau de fleurs d'oranges, retirez-les du mortier pour les mettre dans une poële ſur un très-petit feu, avec une demie livre de ſucre cuit à la grande plume, remuez les amandes & le ſucre avec une ſpatule juſqu'à ce que la pâte, en la touchant avec les doigts, ne ſe cole point après; enſuite vous la mettrez ſur une feuille de papier blanc poudré de ſucre fin, abattez-la en douceur avec un rouleau, ayez ſoin de jetter de tems en tems un peu de ſucre fin deſſus & deſſous pour empêcher qu'elle ne ſe cole après le papier; quand elle ſera

de l'épaisseur d'un écu, vous la découperez de la façon que vous jugerez à propos, comme en fleur de lys, en cœur, en trefle, en rond, en lozange, ou avec différentes sortes de moules de ceux que vous aurez, dressez-les sur des feuilles de papier que vous mettez sur des feuilles de cuivre, pour les faire cuire dans un four très doux; quand ils seront cuits vous les glacerez avec une glace blanche faite avec du sucre fin, un jus de citron & un peu de blanc d'œuf.

Massepains à la Portugaise.

Pilez très-fin une demie livre d'amandes douces échaudées & bien essuyées, que vous arrosez avec un peu d'eau de fleurs d'oranges & un blanc d'œuf; faites cuire une demie livre de sucre à la grande plume, en l'ôtant du feu vous y mettrez les amandes pilées, que vous remuerez toujours avec une spatule en les remettant sur un très-petit feu pour les faire dessécher jusqu'à ce qu'elles ne tiennent plus après les doigts en les appuyant contre, mettez-les sur une feuille de papier avec du sucre en poudre dessus & dessous, abbattez les en douceur avec un rouleau de l'épaisseur d'un petit écu; coupez-en des petits ronds de la gran-

deur d'une paſtille, pour faire à chacun un petit bord, mettez les cuire dans un four très doux ſur des feuilles de cuivre; quand ils ſeront cuits & réfroidis, vous mettrez dans chacun un grain de verjus confit au liquide.

Pâte de Maſſepains.

Echaudez des amandes que vous pilez très-fin en les arroſant avec un peu d'eau de fleurs d'oranges & un blanc d'œuf, mettez les dans une poële avec trois quarterons de ſucre en poudre pour une livre d'amandes; faites-les deſſécher ſur un petit feu juſqu'à ce qu'elles ne ſe colent plus contre les doigts & deviennent en pâte maniable, mettez-la ſur une feuille de papier blanc avec du ſucre fin deſſous, à meſure que vous la battez avec le rouleau, vous là remuez ſouvent avec le papier, & y jettez de tems en tems du ſucre fin mêlé d'un quart de farine pour empêcher qu'elle ne s'attache au papier; vous la coupez enſuite pour en faire tout ce que vous jugez à propos.

Maſſepains à la Dauphine.

Délayez deux cuillerées de marmelade de ceriſes avec un blanc d'œuf, prenez de la pâte à maſſepains comme la précédente, que vous abbattez de

l'épaisseur de deux écus; coupez-en des filets de longueur de demi doigt pour en former des cercles autour d'un petit manche de couteau bien rond en pinçant les deux bouts pour les faire tenir ensemble; après que vous avez formé tous ces cercles, vous les trempez dans la marmelade que vous avez délayée avec le blanc d'œuf, & les roulez dans un sucre très-fin; dressez-les à mesure sur des feuilles de papier blanc posées sur des feuilles de cuivre, ensuite vous abattez de la pâte d'amandes de l'épaisseur d'une lame de couteau; coupez-en des petits ronds où vous mettez une cerise confite ou un peu de marmelade, que vous enveloppez de la pâte pour en former des petits ronds de la grosseur d'une noisette, trempez-les aussi dans la marmelade délayée avec le blanc d'œuf, que vous roulez dans le sucre; mettez tous ces petits ronds dans le milieu des cercles relevés en dôme sans entrer dans le fond, faites-les cuire dans un four très-doux; quand ils seront glacés de belle couleur, vous les retirez pour les servir comme vous le jugez à propos.

Massepains en lacs d'amour.

Ayez une demie livre d'amandes douces

douces échaudées que vous laiſſez tremper vingt-quatre heures dans de l'eau fraîche, après les avoir bien égoutées & eſſuyées, vous les mettez dans un mortier pour les piler en les arroſant avec de l'eau de fleurs d'orange ; mettez-les dans une demie livre de ſucre cuit à la grande plume pour les faire deſſécher ſur un très-petit feu juſqu'à ce qu'elles ſoient en pâte maniable, que vous les mettez ſur une feuille de papier blanc poudrée d'un peu de ſucre fin ; abbattez la pâte avec le rouleau de l'épaiſſeur d'un écu ; coupez-en de longs filets quarrés d'égale longueur, pour les tourner comme un huit de chiffre, en laiſſant paſſer un bout de chaque côté, ce qui formera vos las d'amour ; enſuite vous les trempez tous dans un ſucre délayé avec du blanc d'œuf ; poudrez-les par-tout de ſucre fin, & les dreſſez ſur des feuilles de papier que vous mettez ſur des feuilles de cuivre, pour les faire cuire dans un four doux.

Maſſepains au Zéphir.

Faites cuire une livre de ſucre à la grande plume, mettez-y une livre d'amandes douces, échaudées & bien pilées, que vous travaillez avec une eſpatule

ſur un très-petit feu uſqu'à ce que la pâte ſoit deſſéchée, & qu'elle quitte la poële; après vous la mettrez réfroidir & enſuite remettez-la dans le mortier pour la repiler, & y ajoutez en la pilant un peu de ſucre fin, du citron verd rapé, trois blancs d'œufs, que vous mettez un à un en pilant le tout enſemble l'eſpace d'un quart d'heure; dreſſez vos maſſepains ſur des feuilles de papier blanc, de tels deſſeins que vous jugerez à propos, pour les faire cuire dans un four très-doux.

Maſſepains maſqués.

Echaudez une demie livre d'amandes douces que vous pilez très-fin en les arroſant avec de l'eau de fleurs d'orange; enſuite vous les mettez dans une demie livre de ſucre cuit à la grande plume; remuez-les ſur un très-petit feu avec l'eſpatule juſqu'à ce qu'elles quittent la poële, & que la pâte ne tienne plus après les doigts, mettez-les ſur une feuille de papier blanc poudrée de ſucre fin, abbattez-la avec le rouleau pour la découper de la figure & grandeur que vous voulez, avec les moules de fer blanc que vous avez; mettez vos maſſepains ſur une feuille de papier blanc que vous met-

tez sur une table avec un couvercle de four de campagne & du feu dessus, pour que les massepains ne cuisent que d'un côté, ensuite vous les levez de dessus le papier pour mettre sur le côté qui n'est pas cuit une marmelade délayée avec la moitié d'un blanc d'œuf & du sucre en poudre; couvrez-en tout le dessus, faites-en tenir le plus que vous pouvez; remettez-les sur le papier sur le côté qu'ils sont cuits; couvrez avec le couvercle du four de campagne, du feu dessus pour faire cuire cette glace.

Massepains liquides.

Faites une pâte comme celle des massepains en las d'amour; quand elle sera desséchée; mettez-la sur une feuille de papier blanc avec du sucre fin; abbattez-la de l'épaisseur d'un petit écu, coupez-en des ronds de la grandeur d'une piece de douze sols, enfoncez un peu le milieu de chaque rond avec le bout du petit doigt, pour y mettre à chacun gros comme un pois de telle marmelade que vous jugerez à propos, ou d'une bonne crême cuite bien liée; frottez tous les bords de ces petits ronds avec un peu de jaune d'œuf pour en coler deux ensemble en leur faisant prendre la forme

d'un bouton ſans que la marmelade paroiſſe: faites-les cuire dans un four très-doux; lorſqu'ils ſeront de belle couleur, retirez-les du four, pour glacer tout le deſſus d'une glace blanche, remettez-les au four pour faire ſécher la glace.

Tourons.

Coupez en petites tranches très-minces une demie livre d'amandes échaudées, mettez-les dans une poële ſur le feu avec un peu de citron verd rapé & du ſucre fin, faites-les bien deſſécher en les remuant toujours avec une eſpatule; quand elles ſeront bien deſſéchées, vous les ôtez du feu: apres qu'elles ſeront froides, vous les mettez dans trois blancs d'œufs bien fouettés avec du ſucre fin ſuffiſamment juſqu'à ce qu'il y en ait aſſez pour rendre les amandes maniables & en former les ronds avec les mains, que vous mettez à meſure ſur du papier pour les faire cuire dans un four doux. Si vous avez des avelines vous ne mettrez qu'un quarteron d'amandes & autant d'Avelines échaudées, que vous couperez de même pour les mêler enſemble, & les acheverez comme il a été dit ci-deſſus.

Amandes à la Polonoiſe.

Echaudez un quarteron d'amandes douces & un quarteron d'avelines que vous mettez à meſure dans l'eau fraîche ; après les avoir égoutées & bien eſſuyées, hachez-en la moitié très-fin, & coupez l'autre moitié en tranches, faites cuire une livre de ſucre à la grande plume, mettez-y les amandes & les avelines avec un peu de citron haché ; remuez le tout avec une eſpatule hors du feu ; quand elles ſeront bien mêlées avec le ſucre, vous y ajouterez un blanc d'œuf fouetté, que vous mêlez encore ; verſez vos amandes ſur une feuille de papier, lorſqu'elles ſeront froides, vous les couperez de la façon que vous jugerez à propos.

Sirop d'orgeat.

Prenez trois quarterons d'amandes douces, une once d'amandes ameres, un quarteron des quatre ſemences froides ; émondez les amandes & pilez le tout enſemble le plus fin qu'il vous ſera poſſible ; mettez cette pâte d'amandes dans une chopine d'eau, que vous remuez bien enſembe avec une eſpatule : laiſſez infuſer une heure ou deux, enſuite vous les paſſez dans une ſerviette, & les preſ-

ſez en tordant fort la ſerviette pour en exprimer tout le ſuc des amandes : clarifiez deux livres de ſucre que vous réduirez au caſſé : mettez-y le lait d'amandes : quand votre ſucre ſera décuit, vous y ajouterez une bonne cuillerée d'eau de fleurs d'orange ; mettez votre ſirop dans une terrine, pour le mettre à l'étuve pendant trois ou quatre jours, vous entretiendrez l'étuve de feu comme pour un candi : vous verrez à votre ſirop de tems en tems avec une cuilliere : quand il ſera au perlé, vous le mettrez dans des bouteilles. Il n'eſt point ſujet à pouſſer ni à candir, fait de cette façon.

Sirop de Capillaires.

Pour faire une bouteille de pinte de ſirop de capilaires, il faut prendre deux onces de capilaires de Canada ; que l'on fait infuſer comme du thé, il n'en faut prendre que les feuilles : vous les mettez infuſer à l'étuve dans un pot bien bouché, pendant quatorze ou quinze heures : prenez deux livres & demie de ſucre que vous clarifiez & faites réduire au caſſé : metez-y votre infuſion de capilaires paſſée au tamis : lorſque votre ſucre ſera décuit, vous mettrez votre ſirop dans une terrine pour le mettte à l'étuve pen-

dant trois ou quatre jours, & le finirez de la même façon que le précédent. Le bon capilaire de Canada se vend chez un Epicier droguiste, Cloître Saint-Jacques de la Boucherie.

Orgeat d'Amandes. Voyez page 193.

DES PISTACHES.

Observations.

Ce fruit dont l'amande est de couleur verte, mêlé de rouge en dehors, & verte en dedans, est couverte de deux ecorces, la premiere tendre de couleur verte, la seconde blanche, dure & cassante, il naît par grappes sur une espéce de Térébinte des Indes; on nous l'envoye sec de plusieurs endroits des Indes, d'Arabie, de Perse & de Syrie.

Il faut choisir les pistaches nouvelles, pesantes, de bon goût, & d'une odeur comme aromatique. Ce fruit est bon pour les Néphrétiques & les personnes atténuées; il excite l'appétit, fortifie l'estomac & la poitrine, il n'y a que l'excès qui puisse être contraire, parce qu'il échauffe beaucoup & peut causer des maux de tête, & autres incommodités.

Orgeat de Piſtaches. Voyez page 194.

Conſerve de Piſtaches.

Echaudez une once de Piſtaches de la même façon que les amandes ; lorſque vous les aurez égoutées, pilez-les très-fin, & les paſſez au tamis, pour les mettre dans une demie livre de ſucre cuit à la petite plume, après l'avoir ôté du feu, remuez les piſtaches dans le ſucre pour les bien mêler enſemble ; dreſſez votre conſerve dans un moule de papier ; quand elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Piſtaches filées.

Echaudez un demi quarteron de piſtaches, que vous coupez par petits filets, eſſuyez-les avec un linge, & les ſemez ſur des feuilles de cuivre frottées légerement de bonne huile d'olive, vous avez un ſucre cuit au caramel, que vous tenez chaudement pour qu'il ne ſe prenne pas, prenez-en avec deux fourchettes que vous filez à meſure ſur tous les les filets de piſtaches en laiſſant des vuides entre, vous retournez vos piſtaches ſur une autre feuille de cuivre auſſi frottée d'huile, pour en faire autant comme au côté précédent, en pre-

nant garde de les trop charger de ſucre en les filant.

Biſcuits de Piſtaches.

Echaudez un quarteron de piſtaches, faites-les égouter, eſſuyez-les avec une ſerviette : mettez-les dans un mortier avec un demi quartier de citron confit, & un peu de citron verd rapé : pilez-les très-fin en les arroſant à pluſieurs fois avec un blanc d'œuf : lorſqu'elles ſont pilées, vous les mettez dans une terrine avec un peu plus d'un quarteron de ſucre fin, deux jaunes d'œufs, battez-les enſemble avec une eſpatule juſqu'à ce qu'ils ſoient bien incorporés l'un avec l'autre, que vous y mettez ſix blancs d'œufs fouettés & bien montés avec plein une cuilliere à caffé de farine : mêlez le tout enſemble, dreſſez vos biſcuits dans des moules, ou en long ſur des feuilles de papier blanc : jettez un peu de ſucre par-deſſus, faites cuire dans un four doux.

Piſtaches à la Fleur d'Orange.

Mettez tremper deux gros de gomme adragante avec deux cuillerées d'eau de fleurs d'orange, & un demi verre d'eau :

lorſqu'elle eſt fondue, vous la paſſez dans un linge en la preſſant fort; vous avez un quarteron de piſtaches échaudées & pilées très-fin dans un mortier: lorſqu'elles ſont pilées, mettez-y votre eau gommée avec du ſucre fin, pilez le tout enſemble en y ajoutant du ſucre fin juſqu'à ce que cela forme une pâte maniable, que vous mettez ſur une table pour en prendre des petits morceaux égaux pour les rouler dans les mains & en former des eſpeces d'amandes, que vous mettez à meſure ſur des feuilles de papier blanc, pour les faire cuire dans un four très-doux.

Lait de Piſtaches.

Echaudez un quarteron de Piſtaches, que vous pilez très-fin en les arroſant de tems en tems avec une cuillerée de lait, & quelques goutes d'eau de fleurs d'orange, faites bouillir une chopine de crême avec un demi ſeptier de lait, environ un quarteron de ſucre, laiſſez réduire à un tiers, enſuite vous l'ôtez du feu pour y délayer les piſtaches que vous paſſez à pluſieurs fois dans une ſerviette, dreſſez dans ce que vous devez ſervir.

Piſtaches en Olives.

Prenez des piſtaches que vous émondez, & les jettez à meſure dans l'eau fraiche, retirez-les, & les eſſuyez pour les piler très-fin dans un mortier : mettez-les dans une poële avec la moitié péſant de ſucre en poudre de ce que vous avez de piſtaches : faites-les deſſécher ſur le feu juſqu'a ce que la pâte ne ſe cole plus après les doigts, enſuite vous les retirez de la poële pour les mettre ſur du papier avec du ſucre en poudre : vous en prendrez des petits morceaux que vous roulerez dans vos mains pour leur donner la forme d'olives, mettez à chacune un petit bâton pour pouvoir les tremper dans un ſucre cuit au caramel, & à meſure que vous les retirez du caramel, vous les dreſſez ſur un clayon, en mettant les petits bâtons dans la maille du clayon, afin que le caramel puiſſe ſécher en l'air, & vous les dreſſerez ſur une aſſiette de porcelaine garnie d'un rond de papier découpé.

Diablotins aux Piſtaches. Voy. p. 412

Fromage de Piſtaches. Voyez *Glaces*, page 185.

Dragées de Piſtaches.

Echaudez des piſtaches, que vous mettez enſuite ſécher à l'étuve; ſi vous n'en faites qu'une livre, vous les mettrez dans une grande poële à proviſion avec un ſucre gommé, que vous faites avec un peu de gomme arabique, fondue avec très-peu d'eau, que vous mêlez avec du ſucre cuit au liſſé; faites aller votre poële ſur un moyen feu, en la remuant toujours pour que les piſtaches prennent ſucre également; lorſqu'elles commenceront à ſécher, vous remettrez un peu de ce même ſucre pour leur donner encore une couche ou deux de cette même façon; enſuite vous continuez toujours à les remuer, en leur donnant encore cinq ou ſix couches avec un autre ſucre au liſſé, ou il n'y a point de gomme, juſqu'à ce que vous voyez qu'elles en ayent aſſez; à la derniere couche, vous les ôterez de la poële pour la bien eſſuyer: remettez-y les piſtaches avec du ſucre cuit au liſſé, vous les remuez fortement ſur la fin, ſans les faire ſauter; lorſqu'elles ſeront bien liſſées, vous les mettrez rachever de ſécher à l'étuve.

Massepains de Pistaches à la Comète.

Pilez très-fin une demie livre de pistaches échaudées ; mettez-y, en les pilant un peu de sucre fin, pour qu'elles ne tournent pas en huile ; faites cuire à la grande plume un quarteron & demi de sucre ; mettez-y les pistaches pilées, pour les faire dessécher avec le sucre sur un très-petit feu, jusqu'à ce que les touchant avec les doigts, elles ne se colent point après ; mettez votre pâte sur une table, poudrez-la dessus & dessous de sucre fin ; abbattez-la avec le rouleau de l'épaisseur d'un petit écu, pour la couper en étoile, où il y ait une petite queue ; mettez vos massepains sur une feuille de papier blanc : posez dessus un couvercle de four de campagne, avec un peu de feu dessus, faites-les cuire doucement : lorsqu'ils seront cuits d'un côté, vous les retournez sens dessus dessous, pour mettre sur le côté qui n'est pas cuit, une glace faite avec un peu de blanc d'œuf, quelques goutes de jus de citron, & du sucre fin passé au tambour : remettez-le couvercle sur les massepains pour faire cuire la glace.

Massepains de Pistaches en Joyaux.

Echaudez une demie livre de pistaches, que vous mettez dans un mortier, que vous pilez très-fin en les arrosant avec un peu d'eau de fleurs d'orange : mettez-les dans une poële avec six onces de sucre en poudre : faites-les dessécher sur un très petit feu, jusqu'à ce qu'elles ne se colent point après les doigts, que vous les mettez sur une feuille de papier avec du sucre fin dessous, & à mesure que vous l'abattez avec le rouleau, vous y jettez un peu de sucre fin mêlé d'un quart de farine, pour que la pâte ne se cole point après le papier : coupez-en des filets de longueur de demi-doigt pour en former des cercles autour d'un petit manche de couteau bien rond, en pinçant les deux bouts, pour les faire tenir ensemble : lorsque vous avez formé tous ces cercles ou joyaux, vous les trempez dans une marmelade de confiture délayée avec un peu de blanc d'œuf : mettez-les à mesure dans du sucre fin pour les rouler dedans, & les dressez à mesure sur des feuilles de cuivre pour les mettre cuire dans un four doux.

DE LA CANELLE.

LON trouvera dans le premier volume, page 10, l'observation sur la connoissance & propriété de la canelle.

Massepains de Canelle.

Echaudez une livre d'amandes douces, que vous pilez très-fin, en les arrosant avec une cuillerée d'eau de fleurs d'orange : faites cuire une demie livre de sucre à la grande plume : mettez y les amandes avec un demi gros de canelle en poudre; faites dessécher la pâte sur un petit feu jusqu'à ce qu'elle ne cole plus après les doigts, que vous la mettez sur une feuille de papier, avec un peu de sucre fin, mêlé d'un tiers de farine, abattez la pâte de l'épaisseur d'un écu pour la découper comme vous voudrez; faites-les cuire dans un four doux, & les glacez ensuite avec une glace blanche.

Pastilles de Canelle.

Faites fondre une once de gomme adragante avec un peu d'eau; lorsqu'elle est fondue, vous la passez dans un lin,

ge; mettez cette eau gommée dans un mortier, avec plein une cuilliere à caffé de canelle battue, paſſée au tamis fin, & une livre de ſucre paſſé au tambour, que vous ne mettez que peu à peu, en pilant la pâte à meſure qu'il en eſt beſoin, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable, que vous retirez du mortier pour en former des paſtilles de tel deſſein que vous voulez, & les mettez ſécher à l'étuve.

Canelle au Candi.

Mettez tremper dans un peu d'eau pendant vingt-quatre heures, des morceaux de canelle; retirez-les pour les couper en petits filets très-minces, & les mettez enſuite faire deux ou trois bouillons dans un ſucre cuit au petit liſſé; mettez-les égouter ſur un clayon & ſécher à l'étuve: lorſqu'ils ſont ſecs vous les dreſſez ſur les grilles qui ſe mettent dans les moules à candi: faites cuire votre ſucre au ſoufflé, & les verſez deſſus: quand il eſt à moitié froid, mettez-les juſqu'au lendemain à l'étuve, avec un feu modéré: ſi le ſucre n'étoit point aſſez candi, vous égouterez ce qui reſte de liquide, & les laiſſerez encore une heure ou deux avant que de les ôter des mou-

les pour les mettre dans des boëtes garnies de papier blanc. Pour connoître si votre candi est comme il faut avant que de le lever, vous mettez quatre petits bâtons blancs secs, aux quatre coins des moules, que vous enfoncez jusqu'au fond pour essai, que vous retirez doucement; vous verrez s'ils font le diamant dessus également, c'est une marque que votre candi est fait : pour lors vous égoutez votre candi, en penchant le moule par le coin, que vous laissez égouter pendant deux heures : il faudra renverser le moule sur une feuille de papier blanc un peu fort & également.

Conserve de Canelle.

Délayez dans une assiette avec deux ou trois cuillerées de sucre clarifié, un gros de canelle en poudre, passée dans un tamis très-fin ensuite vous la mettez dans une demie livre de sucre cuit à la grande plume, remuez-bien la canelle avec le sucre pour les bien incorporer ensemble : versez tout de suite votre conserve dans des moules de papier : quand elle sera prise vous la couperez par tablettes à votre usage.

Canelle en bâtons.

Mettez tremper une once de gomme adragante avec un verre d'eau : lorſqu'elle eſt fondue, vous la paſſez dans une ſerviette en la preſſant fort : mettez cette eau gommée dans un mortier avec plein une cuilliere à caffé de canelle en poudre paſſée au tamis fin : mettez-y peu à peu du ſucre en poudre en pilant à meſure, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable, que vous mettez ſur une feuille de papier blanc avec du ſucre fin pour qu'elle ne ſe cole point au papier : abbattez cette pâte avec le rouleau le plus mince que vous pourrez; vous en coupez des bandes de longueur & largeur qu'il faut pour envelopper une plume d'oye, pour leur donner la forme d'un bâton de canelle : à meſure que vous en avez roulé un, vous l'ôtez pour en faire un autre, que vous mettez à meſure ſur un tamis : lorſqu'ils ſont tous faits, mettez les ſécher à l'étuve.

DES GIROFLES.

LON trouvera dans le premier volume, page 9, la connoiſſance & propriété des cloux de Girofles.

Paſtilles aux ingrédiens de Girofles.

Ayez une once de gomme adragante que vous faites fondre avec un peu d'eau, & la paſſez au travers d'une ſerviette : mettez cette eau gommée dans un mortier avec douze cloux de girofles en poudre paſſés dans un tamis fin, mettez y peu à peu en pilant environ une livre de ſucre fin, juſqu'à ce que vous ayez une páte maniable : retirez cette pâte du mortier pour en former des paſtilles ou des ingrédiens, comme des cloux de girofles, des coquillages, des grains de bled, de caffé, de petits pois, ce que vous voudrez : lorſqu'ils ſeront tous préparés, vous les mettrez ſécher à l'étuve.

Pour faire des Figures & des Vaſes au caſſé & au caramel.

Suivant la quantité & groſſeur des figures ou des vaſes que vous voulez faire, vous prenez plus ou moins de ſucre, environ trois livres que vous faites clarifier & paſſer au tamis, enſuite vous le faites cuire au caſſé, il faut qu'il ſoit juſte à ſon dégré. Vous avez vos moules tous prêts bien nets & frottés de bonne huile ; qu'ils ſoient bien ferrés

enſemble & ficelés qu'il n'y reſte point de jour que le trou par où vous devez verſer votre ſucre. Vous prenez le moule de la main gauche; enveloppé d'un torchon, & de la droite vous verſez le ſucre dans le moule en les tournant doucement d'un côté & d'autre pour que le ſucre s'étende, afin que les figures ſe forment & ne reſtent point en maſſe, elles doivent être creuſes en dedans & tranſparentes; vous continuez toujours à les tourner doucement juſqu'à ce que le ſucre ſoit pris, vous n'ouvrirez le moule que quand il ſera tout à fait froid. Ceux au caramel ſe font la même façon, à cette différence qu'il faut faire cuire le ſucre au caramel.

Pour faire des Figures & des Fleurs de Paſtillages.

Suivant la quantité de ſucre que vous voulez employer, vous faites fondre dans de l'eau tiéde ſans la mettte ſur le feu, de la gomme adragante, une once ſuffit pour employer au moins une livre de ſucre; lorſque votre gomme ſera fondue, vous la paſſez dans un torchon neuf, en le tordant fort pour que toute la gomme paſſe au travers, & qu'elle ſoit bien épaiſſe, mettez-y ſuffiſamment

du ſucre royal paſſé au tambour, mêlé d'un quart d'amidon ; mettez le tout enſemble dans un mortier pour le piler juſqu'à ce que cela vous forme une pâte maniable ; pour connoître ſi cette pâte eſt comme il faut, vous la tirez d'une main à l'autre ; tant qu'elle file vous y ajoutez du ſucre fin mêlé d'un quart d'amidon, juſqu'à ce qu'elle ſe caſſe net en la tirant des deux mains, enſuite vous mettez votre compoſition dans des moules frottés légerement de bonne huile : lorſqu'ils ſeront bien emplis, vous les ſerrez fort avec un ruban de fil, ou autre choſe, deux heures après vous ouvrirez les moules pour voir ſi les figures ſont priſes. vous les retirez en douceur pour les conſerver dans un endroit ſec. Les fleurs ſe font de même que les figures, il n'eſt que les moules qui en font la différence: quand elles ſont retirées des moules, il faut les peindre avec un pinceau & les couleurs dont on ſe ſert à l'Office, pour leur donner la couleur naturelle de la fleur qu'elles repréſentent.

Couleur verte.

Vous faites une couleur verte avec du bled verd dans le tems, ou des épinards

ſi vous voulez, d'autres ne ſe ſervent que de poiré : en prenant une des trois, celle que vous voudrez, il faut en ôter la côte, & ne ſe ſervir que des feuilles que vous lavez ; faites-les cuire deux bouillons dans l'eau, & les retirez à l'eau fraîche, preſſez-les dans les mains pour les mettre enſuite dans un mortier, pour les piler très fin, preſſez-les pour en tirer le plus de jus que vous pourrez, paſſez ce jus au tamis pour le mettre ſur le feu & réduire au moins à la moitié, lorſqu'il ſera froid, vous vous en ſervirez à ce que vous jugerez à propos.

Couleur rouge de Cochenille.

Pour une chopine d'eau, il faut prendre deux onces de cochenille bien pulvériſée, que vous mettez dans l'eau quand elle bouillira : faites-lui faire une douzaine de bouillons, enſuite vous y mettrez pour l'éclaircir une once d'alun & une once de crême de tartre bien pilés, tous les deux en même tems, & ferez encore bouillir une douzaine de bouillons, vous prendrez un petit bâton blanc avec un petit morceau de papier blanc, que vous trempez dans la cochenille, il faut en égouter quelques goutes du bâton ſur du papier blanc, elle doit

ſe ſoutenir comme de l'encre & écrire de même ; c'eſt une marque qu'elle eſt faite. Pour la conſerver long-tems, il faut y ajouter un morceau de ſucre d'un quarteron vous lui laiſſerez bien faire le dépôt dans la poële, & la mettrez dans une bouteille que vous aurez ſoin de bien boucher.

Couleur jaune.

Il faut prendre une pierre de gomme gutte, que vous tenez avec la main pour la frotter ſur une aſſiette dans un peu d'eau chaude juſqu'à ce que l'eau ait pris aſſez de couleur, ſuivant la quantité que vous en avez de beſoin. Si vous voulez faire du jaune dans le tems des lys, prenez-en la fleur qui ſe trouve dans le milieu, que vous mettez infuſer dans un peu d'eau, elle vous fournira une belle couleur qui eſt naturelle, l'on en peut faire ſécher à l'étuve pour s'en ſervir lorſqu'on en a beſoin.

Couleur bleue.

Elle ſe fait avec une pierre d'indigo que vous frottez ſur une aſſiette avec un peu d'eau chaude de la même façon que la gomme gutte.

L'on fait, ſi l'on veut, des nuances de

ces différentes couleurs en les mêlant enſemble à l'imitation des Peintres.

Paſtille à l'écarlate.

Faites tremper une once de gomme adragante avec un peu d'eau chaude ; quand elle eſt fondue & bien épaiſſe, vous la paſſez au travers d'une ſerviette en la preſſant fort pour que le tout paſſe au travers ; mettez cette eau dans un mortier avec deux cuillerées de marmelade d'épine-vinette bien rouge ; mettez-y peu à peu à meſure que vous pilez une livre de ſucre paſſé au tambour, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable que vous ôtez du mortier pour en former des paſtilles de tels deſſeins que vous jugerez à propos, & les mettez ſécher à l'étuve. Si vous n'avez point de marmelade d'épine-vinette, vous en pouvez faire en mettant de la cochenille préparée ; celles qui ſont faites avec l'épine-vinette ſont ſupérieures en bonté à ces dernieres.

Paſtilles & ingrédiens de Safran.

Mettez tremper dans un peu d'eau tiéde une once de gomme adragante, & la paſſez dans une ſerviette pour la mettre dans un mortier avec une once de

de safran pulvérisé & passé au tamis fin ; mettez-y à mesure que vous pilez environ une livre de sucre passé au tambour jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable, vous en formerez des pastilles & des ingrédiens de telle grandeur & figure que vous voudrez.

Pastillages de Cédra.

Prenez de la rapure de cédra, mettez-en la moitié sécher à l'étuve pour la piler & passer au tamis fin ; mettez l'autre moitié dans un peu d'eau avec une once de gomme adragante jusqu'à ce qu'elle soit fondue, que vous la passez dans un linge, & la mettez dans un mortier avec la rapure de cédra que vous avez passée au tamis, mettez-y du sucre en poudre que vous pilez à mesure, & en mettez jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable, que vous en formez des pastillages de tels desseins que vous voulez. Si votre pâte n'avoit point assez le goût de fruit, vous aurez soin d'y goûter avant que de la finir, vous y mettrez un peu d'essence de cédra.

Les pastillages de bergamotte, de citron, de lime, de bigarade, d'orange de Portugal, se font tout de même.

Conſerve d'Eau de fleurs d'Orange.

Faites cuire une demie livre de ſucre à la grande plume, deſcendez-le du feu, après l'avoir remué trois ou quatre tours avec une cuilliere, vous y mettez plein une bonne cuilliere à caffé d'eau de fleurs d'orange, que vous remuez dans le ſucre : dreſſez votre conſerve toute chaude dans les moules de papier : lorſqu'elle eſt froide, coupez-la par tablettes à votre uſage.

Conſerve de Fruits confits.

Vous faites de la conſerve de fruits confits, de telle confiture que vous voulez ; paſſez votre confiture dans un tamis, faites-la deſſécher ſur un petit feu ; ſur un demi quarteron deſſéché faites cuire une demie livre de ſucre à la grande plume, mettez-y votre confiture pour la bien délayer avec le ſucre, dreſſez la conſerve dans les moules de papier ; quand elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Conſerve à l'ecarlate.

Prenez deux ou trois cuillerées d'eau de cochenille, que vous mettez ſur une aſſiette & faites réduire ſur le feu à un

cuillerée : en l'ôtant du feu, vous y mettez quelques goutes d'eau de fleurs d'oranges ; faites cuire une demie livre de sucre à la grande plume ; ôtez-le du feu pour le laisser reposer un moment, ensuite mettez-y votre couleur rouge que vous remuez dans le sucre ; dressez votre conserve dans les moules de papier, quand elle sera froide, vous la couperez par tablettes à votre usage.

Conserve au verd Pré.

Prenez une couleur verte, comme il est marqué ci-devant, page 453 ; il en faut mettre quatre cuillerées dans une assiette que vous mettez sur le feu, & les faites réduire à un tiers ; faites cuire une demie livre de sucre à la grande plume, mettez-y la couleur verte, que vous travaillerez avec le sucre jusqu'à ce qu'il en ait pris la couleur ; dressez votre conserve dans des moules de papier ; quand elle sera froide, vous la couperez par tablettes à votre usage.

Conserve de Safran.

Faites cuire à la petite plume une demie livre ou trois quarterons de sucre, retirez le du feu, & y mettez un peu de safran en poudre (il n'en faut que pour

donner la couleur au ſucre,) remuez avec une cuilliere en la frottant doucement ſur les bords de la poële : lorſque le ſucre commence à s'épaiſſir, vous la jettez dans un moule de papier que vous avez tout prêt ; quand elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Biſcuits à la cuilliere.

Mettez dans une balance ſix œufs entiers, & de l'autre côté autant peſant de ſucre fin ; ôtez-le ſucre pour le mettre dans une terrine, ôtez trois œufs de la balance, & mettez de l'autre côté de la farine, la peſanteur des trois œufs qui ſont reſtés dans la balance ; caſſez les œufs pour mettre les jaunes avec le ſucre, & les blancs à part pour les fouetter ; battez les jaunes avec le ſucre, & un peu de citron rapé, vous y mettez enſuite les blancs bien fouettés, que vous mêlez avec le ſucre ; mettez la farine dans un tamis, faites la tomber légerement dans votre appareil de biſcuits ; mêlez le tout enſemble, dreſſez vos biſcuits en long avec une cuilliere ſur des feuilles de papier blanc ; jettez du ſucre fin par deſſus pour qu'il ſe forme une glace, & les faites cuire dans

un four doux; lorsqu'ils sont cuits de belle couleur, vous les enlevez de dessus le papier avant qu'ils soient froids. Si vous voulez vos biscuits plus légers, vous ne mettrez de la farine, que la pésanteur de deux œufs; pour les œufs, vous ne mettrez que deux jaunes & huit blancs fouettés; du sucre, la pesanteur de six œufs; vous les finirez de la même façon qu'il est dit ci-dessus.

Biscuits au Zéphir.

Mettez dans une terrine quatre jaunes d'œufs frais, une livre de sucre fin passé au tamis, une pincée d'écorce de citron rapé, autant de fleurs d'orange praslinées, hachées très-fin; battez le tout ensemble avec une espatule, pendant une demie heure; vous prenez douze blancs d'œufs frais, que vous fouettez; quand ils sont bien montés, vous les mêlez avec le sucre, en les remuant avec le fouet; mettez dans un tamis une demie livre de fleurs de farine que vous aurez fait sécher au four; passez-la au travers d'un tamis dans l'appareil des biscuits; remuez avec le fouet à mesure qu'elle tombe; ensuite vous dresserez vos biscuits dans des moules de papier; jettez du sucre fin par-

dessus pour les glacer, & les faites cuire dans un four doux: lorsqu'ils seront bien montés & cuits de belle couleur, ôtez-les des moules pendant qu'ils sont chauds.

Biscuits de Provence.

Mettez dans une terrine deux cuillerées de marmelade d'orange, une pincée d'écorce de citron verd rapé, une demie livre de sucre en poudre passé au tamis, quatre jaunes d'œufs frais: battez le tout ensemble avec une espatule, une demie heure: ensuite vous y mettez huit blancs d'œufs fouettés: lorsqu'ils seront bien mêlés, vous y ajouterez un quarteron de fleur de farine un peu séchée, que vous passez légerement au travers d'un tamis dans les biscuits: remuez avec le fouet à mesure qu'elle tombe: dressez vos biscuits dans des moules de papier, & faites cuire dans un four doux: lorsqu'ils seront retirés du four, vous glacez le dessus avec une glace de sucre fin délayé avec un peu de blanc d'œuf, du jus de citron; remettez au four, seulement pour faire sécher la glace: retirez-les des moules pendant qu'ils sont encore chauds.

Biſcuits à la Reine.

Mettez dans une terrine un quarteron de farine de ris paſſée au tambour, une livre de ſucre fin paſſé au tamis, l'écorce de la moitié d'un citron rapé, ſix jaunes d'œufs : battez le tout enſemble pendant une demie heure avec deux eſpatules: vous y ajouterez enſuite douze blancs d'œufs fouettés, que vous mêlez bien avec votre compoſition de biſcuits: dreſſez-les dans des moules de papier : faites cuire dans un four doux : lorſqu'ils ſont cuits, couvrez tout le deſſus avec une glace faite de ſucre fin, battu avec un peu de blanc d'œuf, du jus de citron, remettez au four ſeulement pour faire ſécher la glace; ôtez les du papier pendant qu'ils ſont chauds.

Biſcuits cannelés.

Il faut prendre ſix œufs frais : peſez du ſucre fin & de la farine, mettez-en de chacun la peſanteur des ſix œufs : mettez les œufs dans la terrine pour fouetter les blancs & les jaunes enſemble autant de tems que vous êtes à fouetter des biſcuits à la cuilliere : enſuite vous mettez la farine avec le ſucre & un peu de citron verd rapé : battez

le tout ensemble avec une espatule : dressez vos biscuits de cette façon. Vous pliez une grande feuille de papier blanc dans sa longueur, l'un sur l'autre & de largeur d'un travers de doigt : le fond doit avoir la figure cannelée, ces biscuits se dressent à contre-sens sur la feuille de papier, l'on en peut faire trois rangées sur la même feuille ; il faut leur donner la même cuisson qu'aux biscuits à la cuilliere : lorsque vous croyez qu'ils sont cuits, il faut les retirer, & vous prenez la feuille de papier par les deux bouts, en écartant vos deux mains les biscuits se détachent seuls du papier : on les met sur une autre feuille de papier, pour les remettre sécher au four. Ils se gardent tant que l'on veut : ils sont très-bons pour tremper dans les vins de liqueurs.

Biscuits de fruits mêlés.

Mettez dans un mortier deux abricots confits au sec, un quartier d'orange douce confite au sec, un demi quarteron de pâte d'amandes, une cuillerée de marmelade de fleurs d'orange ; pilez le tout ensemble jusqu'à ce que vous le puissiez passer au travers d'un tamis ; pressez-le fort dans le tamis avec une

eſpatule, pour que le tout paſſe au travers: mettez cette marmelade dans une terrine avec cinq jaunes d'œufs, un demi quarteron de ſucre en poudre; battez le tout enſemble juſqu'à ce que cela vous forme une pâte maniable ſans être trop liquide: prenez-en avec l'eſpatule d'une main, & la coupez en longueur de l'autre main avec un couteau, que vous mettez à meſure dans du ſucre fin: pour les ranger ſur du papier blanc, faites-les cuire dans un four doux.

Biſcuits de Gènes.

Rapez la ſuperficie de l'écorce d'un citron entier, la ſuperficie de l'écorce d'une orange douce entiere, que vous mettez dans un mortier avec deux cuillerées de marmelade de fleurs d'orange, deux abricots confits au ſec; pilez le tout enſemble, paſſez-le enſuite au travers d'un tamis, & le mettez dans une petite terrine pour le mêler avec trois jaunes d'œufs & quatre onces de ſucre en poudre; le tout étant bien battu & mêlé enſemble, vous y ajoutez ſix blancs d'œufs bien fouettés, que vous mêlez encore avec le reſte; dreſſez vos biſcuits dans des moules de papier; faites-les cuire dans un four doux, en-

ſuite vous les glacez avec une glace faite avec un peu de blanc d'œuf, un jus de citron, & du ſucre fin paſſé au tambour.

Biſcuits à l'Infante.

Mettez dans une terrine un quarteron de farine de ris paſſée au tambour, un quarteron de ſucre fin paſſé au tamis quatre cuillerées de quatre ſortes de marmelades, une de chaque, trois jaunes d'œufs frais; battez le tout enſemble pendant un quart d'heure, & vous y ajouterez enſuite cinq blancs d'œufs fouettés & bien montés: fouettez encore le tout enſemble, & le dreſſez dans des petits moules de papier: jettez un peu de ſucre fin par-deſſus avec le tamis pour les glacer, faites cuire dans un four doux.

Biſcuits à la Fleur d'orange manqués.

Prenez deux pincées de fleurs d'orange pralinées, que vous hachez très-fin: mettez-les dans une terrine, avec un quarteron de ſucre fin, un demi quarteron de farine, trois jaunes d'œufs: battez le tout enſemble, & y mettez enſuite quatre blancs d'œufs fouettés, que vous mêlez avec: dreſſez vos biſcuits en long ſur des feuilles de papier blanc: jettez du ſucre fin deſſus, & faites cuire

dans un four doux ; lorsqu'ils seront cuits vous les ôterez du papier pour les mettre sur un tamis sécher à l'étuve. Ceux de citron se font de la même façon, à cette différence qu'à la place de fleurs d'orange, vous y mettez du citron verd rapé.

Biscuits à la Dauphine.

Echaudez un quarteron d'amandes douces, & un quarteron d'amandes amères; essuyez-les avec une serviette, & les mettez ensemble dans un mortier pour les piler très-fin, en les arrosant de tems en tems avec du blanc d'œuf; lorsqu'elles seront pilées, vous y mettrez deux livres de sucre fin que vous repilerez avec les amandes, en y mettant un blanc d'œuf, jusqu'à ce que cela vous forme une pâte maniable; passez-la au-travers d'une seringue faite exprès, pour en former des biscuits de la longueur & grosseur que vous voulez, que vous dressez sur du papier blanc; mettez vos biscuits qui sont sur le papier, sur une table avec un couvercle de four de campagne & du feu dessus, faites-les cuire à petit feu; lorsque le dessus est cuit, vous les levez du papier pour les retourner, & mettre le côté qui est cuit

en dessous ; mettez sur le côté qui n'est pas cuit une glace faite avec du sucre fin passé au tambour, que vous battez avec un peu de blanc d'œuf & du jus de citron ; vos biscuits étant glacés, vous remettez le couvercle dessus, avec un peu de feu pour faire prendre la glace.

Biscotins en las d'amour.

Mettez sur une table un demi litron de farine, faites un creux dans le milieu pour y mettre deux cuillerées de marmelade, de telle confiture que vous voudrez, avec gros comme un œuf de sucre en poudre, trois blancs d'œufs ; paîtrissez le tout ensemble jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable ; si votre pâte étoit trop ferme, vous y ajouterez un blanc d'œuf ; vous l'abbattrez ensuite avec un rouleau pour la couper en filets, assez longs pour les tourner en las d'amour ; dressez-les sur des feuilles de cuivre, pour les faire cuire dans un four doux ; vous les retirez quand ils sont d'un blond doré.

Biscotins au Citron.

Faites cuire une demie livre de sucre à la grande plume : en l'ôtant du feu, mettez-y une demie livre de farine, que

vous remuez beaucoup avec une espatule pour qu'il n'y reste point de grumelots; ajoutez-y trois blancs d'œufs, & l'écorce rapée de la moitié d'un citron; remuez encore le tout avec l'espatule, jusqu'à ce qu'ils soient bien mêlés; mettez cette pâte sur une table, poudrez de farine dessus & dessous; prenez-en des petits morceaux pour en former des biscotins de la grosseur & figure que vous voulez, en forme d'amandes, de noisettes, ou d'olives; dressez les sur des feuilles de cuivre, pour les faire cuire dans un four d'une chaleur modérée; lorsqu'ils sont cuits d'un blond doré, vous les retirez pour les conserver à l'étuve, jusqu'à ce que vous serviez.

Biscotins à la Choisy.

Faites cuire une demie livre de sucre à la grande plume; en l'ôtant du feu, vous le mettez dans un mortier avec une demie livre de fleurs de farine, une cuillerée d'eau de fleurs d'orange, deux œufs frais, pilez le tout ensemble pour en former une pâte maniable; retirez cette pâte pour la mettre sur une table poudrée de farine mêlée avec un peu de sucre fin, prenez-en des petits morceaux égaux de la grosseur d'une olive,

roulez-les dans les mains avec un peu de farine mêlée d'un tiers de sucre ; applatissez-les un peu, & les dressez à mesure sur des feuilles de cuivre pour les faire cuire dans un four d'une moyenne chaleur.

Gimblettes à la fleur d'Orange.

Mettez dans une poële une demie livre de sucre avec deux cuillerées d'eau-de-vie & deux cuillerées d'eau de fleurs d'orange ; mettez le sucre sur le feu seulement pour le faire fondre ; lorsqu'il est fondu, vous l'ôtez du feu & y mettez trois quarterons de fleurs de farine, deux œufs entiers blancs & jaunes : paîtrissez le tout ensemble pour en former une pâte maniable, ensuite vous la coupez en filets que vous roulez un peu sous les mains pour en former des anneaux ou autres dessein faits en chiffre ; mettez de l'eau sur le feu dans un vaisseau un peu creux ; quand elle est prête à bouillir vous y mettez les gimblettes, & agitez l'eau avec l'écumoire pour exciter les gimblettes qui sont au fond à monter sur l'eau ; à mesure qu'elles montent, vous les retirez avec l'écumoire pour les mettre égouter & cuire dans un four de moyenne chaleur ; lorsq-

qu'elles seront de belle couleur, vous les retirez pour passer dessus une plume trempée dans de l'eau de blanc d'œuf : pour les glacer ; remettez-les un instant au four pour faire sécher ; l'eau de blanc d'œufs se fait en fouettant un blanc d'œuf laissez-le jusqu'à ce qu'il se fasse une eau dessous la mousse.

Meringues liquides.

Fouettez six blancs d'œufs frais jusqu'à ce qu'ils soient bien montés, ensuite vous y mettez du citron verd rapé très-fin, cinq cuillerées de sucre en poudre ; remuez le sucre avec les blancs d'œuf en donnant quelques coups de fouet ; prenez-en avec une cuilliere à bouche pour dresser vos meringues de la grosseur d'un maron le plus également que vous pourrez sur des feuilles de papier blanc à une petite distance de l'une à l'autre ; jettez par-dessus du sucre fin avec un sucrier ; couvrez-les avec un couvercle de four de campagne point trop chaud, & un peu de feu dessus ; faites-les cuire en douceur jusqu'a ce qu'elles soient d'une couleur dorée, ensuite vous les enlevez de dessus le papier, mettez-en deux l'une contre l'autre avec un grain de fruit confit dans

le milieu, comme ceriſes, verjus, framboiſes, ce que vous jugerez à propos; conſervez-les à l'étuve juſqu'à ce que vous les ſerviez.

Groſſes Meringues ſéches.

Fouettez en neige huit blancs d'œufs frais; lorſqu'ils ſont bien montés, vous y mettrez du citron verd rapé, & huit cuillerées de ſucre en poudre; formez-en une groſſe meringue en rond ou ovale & en rocher, que vous dreſſez ſur une feuille de papier blanc; glacez tout le deſſus de ſucre fin; mettez votre papier avec la meringue ſur une feuille de cuivre, & la faites cuire dans un four très-doux; lorſqu'elle eſt d'une belle couleur, bien dorée, retirez-la pour la lever de deſſus le papier pour la mettre achever de ſécher à l'étuve. On y met, ſi l'on veut, de la marmelade de fleurs d'orange, ou gelée de groſeilles, & marmelade d'abricots.

Gaufres à la crême.

Suivant la quantité de gaufres que vous voulez faire, délayez autant de farine que de ſucre fin avec un peu d'eau de fleurs d'orange, & de la crême bien douce, que vous délayez peu à peu pour

qu'il n'y ait point de grumelots, il faut que cette pâte ne soit ni trop claire, ni trop épaisse, qu'elle file en la versant avec la cuilliere; faites chauffer le gaufrier sur un fourneau, & le frottez des deux côtés avec de la bougie blanche, ou du beurre frais pour le graisser; mettez-y ensuite une bonne cuillerée de votre pâte, & fermez le gaufrier pour le mettre sur le feu; après l'avoir fait cuire d'un côté, vous le retournez de l'autre; lorsque vous jugerez que votre gaufre est cuite, vous ouvrez le gaufrier pour voir si elle est d'une belle couleur dorée, également cuite, vous l'enlevez tout de suite pour la poser sur un rouleau fait en chevalet; appuyez la main dessus pour lui faire prendre la forme du rouleau; laissez-la sur le chevalet jusqu'à ce que vous en ayez fait un autre de la même façon; pendant qu'elle cuit, vous ôtez celle qui est sur le chevalet pour la mettre sur un tamis; mettez à mesure celle que vous ôtez du gaufrier sur le rouleau; quand elles seront toutes faites, mettez le tamis où sont les gaufres à l'étuve pour les tenir sécher ment jusqu'à ce que vous serviez. En faisant les gaufres, si elles tenoient après le gaufrier, il faudroit le frotter lége-

rement avec de la bougie ou du beurre.

Gaufres au beurre de Vanvre.

Délayez dans une terrine deux œufs frais avec un quarteron de farine, un quarteron de sucre en poudre, deux pains de beurre de Vanvre fondu dans un peu de lait, un peu d'eau de fleurs d'orange, une pincée d'écorce de citron verd rapé très-fin; battez le tout ensemble jusqu'à ce que votre pâte soit bien délayée sans être en grumelots, & qu'elle ne soit ni trop claire, ni trop épaisse, qu'elle file en la versant avec la cuilliere, ensuite vous ferez les gaufres de la même façon que la précédente.

Gaufres au vin d'Espagne.

Mettez dans une terrine un quarteron de farine avec deux œufs frais blancs & jaunes, un quarteron de sucre fin; délayez cette pâte en y mettant peu à peu du vin d'Espagne jusqu'à ce que votre pâte ait la même consistance que les gaufres à la crême, & vous les finirez de la même façon.

Cornets à la fleur d'Orange.

Faites bouillir un instant dans un demi-setier d'eau, deux pains de beurre

de Vanvre ; ôtez-le du feu, mettez-y une cuillerée d'eau de fleurs d'orange, vous avez dans une terrine une demie livre de farine avec un quarteron de sucre fin, un œuf entier blanc & jaune ; délayez votre pâte en y mettant peu à peu l'eau où vous avez fait fondre le beurre jusqu'à ce qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse, qu'elle file en la versant de la cuillere ; vous ferez cuire les cornets de la même façon que les gaufres, à cette différence, qu'en les ôtant du fer, vous les roulez tout de suite pendant qu'ils sont chauds. Vous pouvez faire des cornets d'un goût plus fin avec les mêmes compositions qu'il est marqué pour les gaufres.

Pour faire des Pains de Sainte Génevieve.

Prenez six œufs, fouettez le blanc comme pour les biscuits à la cuilliere, prenez les jaunes que vous délayerez avec un litron de farine, un peu de crême & une demie livre de sucre en poudre ; mettez-y les blancs d'œufs fouettés, battez le tout ensemble pour en faire une pâte bien liante, vous y pouvez mettre un peu d'eau de fleurs d'orange : voilà la façon des pains de Sainte Géne-

vieve, il ne s'agit plus que d'en avoir le fer, & on les fait cuire comme les gaufres.

Pâte à l'Eſpagnole.

Mettez ſur une table un demi litron de farine, faites un trou dans le milieu pour y mettre quatre œufs frais, une cuillerée d'eau de fleurs d'orange, un verre de vin d'Eſpagne, quatre pains de beurre de Vanvre: paîtriſſez le tout enſemble pour en former une pâte, que vous coupez enſuite de telle façon que vous voulez pour en former des trefles, des fleurs de lys ou autres deſſeins; faites cuire à moitié dans un four: lorſqu'elles ſont à la moitié de la cuiſſon, vous les retirez pour couvrir tous les deſſus avec un ſucre cuit à la grande plume: remettez au four pour achever de cuire & bien glacer.

Pâte à la Baviere.

Fouettez huit blancs d'œufs que vous mettez dans une poële avec une demie livre de ſucre fin: remuez enſemble avec une eſpatule juſqu'à ce qu'ils ſoient mêlés: faites-la deſſécher ſur un petit feu en la remuant toujours, enſuite vous l'ôtez du feu pour y mettre quelques goutes d'eau de fleurs d'orange, vous

en dreſſez des petits morceaux de la groſſeur d'une noix ſur des feuilles de papier blanc pour les mettre cuire dans un four doux, & les ôtez du papier, lorſqu'ils ſont froids.

Oeufs glacés.

Prenez huit jaunes d'œufs durs, que vous mettez dans une petite poële avec un quarteron de ſucre fin, quelques goutes d'eau de fleurs d'orange, un peu d'écorce de citron verd rapé; mêlez le tout enſemble avec l'eſpatule, & le mettez ſur un petit feu pour le faire deſſécher, enſuite vous en formerez des petits ronds un peu moins gros qu'un jaune d'œuf; faites cuire une demie livre de ſucre à la grande plume, deſcendez-le du feu pour lui laiſſer un peu abbattre ſa chaleur, & vous y mettrez vos petits œufs; travaillez le ſucre ſur le bord de la poële, à meſure qu'ils commencent à blanchir, tournez-y les œufs un à un en les prenant avec une fourchette pour les mettre à meſure ſur des grilles pour égouter & ſécher.

Oeufs au Caramel.

Faites des petits œufs comme les précédens; lorſque vous les aurez tous

arrondis, faites cuire du sucre au caramel, que vous tenez chaudement sur un petit feu; tournez-y un à un les petits œufs en les prenant avec deux fourchettes, & les mettez à mesure sur des feuilles de cuivre frottées légerement de bonne huile d'olive.

Sables de vieilles Conserves.

Quand on a de vieilles conserves de la couleur que l'on veut faire des sables, on les pile pour les passer au travers d'un tamis, & l'on s'en sert à la place d'un sable neuf.

Noyaux de Pêches en surprise.

Faites tremper une once de gomme adragante pour employer une livre de sucre, vous mettez la gomme tremper avec un peu d'eau de cochenille pour lui donner une couleur rouge; lorsqu'elle est fondue, vous la passerez au travers d'un tamis dans un mortier pour y mettre du sucre fin en pilant toujours jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable; mettez de cette pâte dans un moule à noyaux avec une amande dans le milieu; lorsque vous avez marqué un noyau de cette façon, vous en mettez

un autre que vous mettez à mesure sur un tamis pour les faire sécher à l'étuve.

Dragées de Nompareille.

Il faut piler de la graine de céleri ; après l'avoir fait sécher à l'étuve ; lorsqu'elle est pilée, vous la passez dans un tamis fin ; mettez-la dans une grande poële à provision avec du sucre au lissé, en lui donnant plusieurs couches comme aux dragées ; jusqu'à ce que vous voyiez qu'elle ait pris sucre ; sur la fin, avant que de les finir, vous leur donnez la couleur que vous voulez, avec les couleurs dont on se sert à l'Office, que vous trouverez page 453 & suiv. Vous les serrerez dans un endroit sec.

Sucre d'Orge.

Mettez de l'orge dans une caffetiere, avec de l'eau pour le faire bouillir, jusqu'à ce qu'il soit cuit, & qu'il reste peu d'eau, passez cette eau dans une serviette, en la tordant fort pour en tirer l'expression de l'orge ; laissez reposer pour la tirer au clair, que vous la mettrez dans un sucre clarifié, pour les faire bouillir ensemble, jusqu'à ce que le sucre soit cuit au caramel, que vous l'ôtez promptement pour le verser sur des

feuilles de cuivre frottées légerement avec un peu de bonne huile d'olive ; lorſque votre ſucre commence à ſe durcir, vous le coupez en long, & l'arrondiſſez pendant qu'il eſt tout chaud.

Mouſſeline jaune.

Faites tremper une once de gomme adragante, avec un peu d'eau, & la paſſez dans un linge; mettez-la dans un mortier, avec un peu de gomme gutte, que vous tenez dans la main, pour la frotter ſur une aſſiette dans un peu d'eau chaude juſqu'à ce que vous en ayez aſſez pour donner la couleur jaune à votre mouſſeline ; mettez du ſucre fin avec la gomme pour le piler; juſqu'à ce que vous en ayez une pâte maniable, que vous l'ôtez du mortier pour en former des deſſeins tels que vous jugerez à propos, comme en dôme, en rocher, en clocher, &c.

Mouſſeline verte.

Dans le tems du bled verd, vous en prendrez une bonne poignée que vous ferez blanchir; retirez-le à l'eau fraîche pour le bien preſſer, mettez-le dans un mortier pour le piler ; il faut en exprimer tout le jus, que vous paſſez dans un

un tamis, & le mettez sur le feu pour le faire réduire à moitié, vous vous servirez de cette eau verte pour mettre tremper une once de gomme adragante. Si vous n'êtes point dans le tems du bled verd, vous prendrez des épinards à la place; lorsque votre gomme sera fondue, passez-la au travers d'un linge en la pressant fort; vous la mettrez dans un mortier pour la piler avec du sucre fin, en le mettant à mesure que vous pilez, jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable, vous en formerez des desseins comme les précédens.

Mousseline rouge.

Faites tremper une once de gomme adragante avec un peu d'eau, & la passez dans un linge pour la mettre dans un mortier, avec de l'eau de cochenille préparée, vous finirez votre mousseline comme les précédentes.

Mousseline blanche.

Faites tremper une once de gomme adragante, avec le jus de deux citrons & un peu d'eau; après l'avoir passée au travers d'un linge, vous la mettez dans un mortier pour en former une pâte comme les précédentes.

Mouſſeline violette.

Mettez tremper une once de gomme adragante avec un peu d'eau, que vous paſſez dans un linge, & la mettez dans un mortier; vous prenez une pierre d'indigo, que vous tenez dans la main & la frottez ſur une aſſiette avec un peu d'eau chaude juſqu'à ce que vous en ayez aſſez pour donner une couleur violette à votre mouſſeline; vous la mettrez avec la gomme & du ſucre fin pour en former une pâte comme les précédentes. Si c'eſt dans le tems de la violette, vous en prendrez d'épluchée, pour en faire une infuſion avec de l'eau chaude, comme nous avons dit à l'article des clarequets de violettes, & vous mettrez votre gomme trempée dans cette infuſion.

Mouſſeline en Baſtion.

Vous faites une pâte de toutes les couleurs, comme elles ſont marquées ci-devant, vous en formez de chacune des rouleaux de la longueur & groſſeur que vous jugerez à propos; mettez-les à l'étuve pour les faire ſécher; vous en dreſſerez cinq l'un contre l'autre dans leur hauteur en forme de baſtion, en les faiſant tenir avec du caramel.

Crême piquée de citron.

Ayez trois demi-ſeptiers de crême double, que vous mettez dans une terrine, avec une pincée de gomme adragante en poudre, & une poignée de ſucre fin, une cuillerée d'eau de fleurs d'orange; fouettez le tout enſemble, juſqu'à ce que votre crême ſoit bien montée; vous la levez enſuite avec une écumoire pour la dreſſer dans ce que vous devez la ſervir; garniſſez tout le deſſus avec des petits filets de citron confit, coupés également, que vous arrangez en formant le deſſein que vous jugez à propos. Si la crême eſt bonne, il ne faut point de gomme.

Crême au Zéphir.

Prenez une chopine de crême double, que vous mettez dans une terrine, avec quelques goutes d'eau de fleurs d'orange, du ſucre fin, un blanc d'œuf; fouettez le tout enſemble juſqu'à ce que votre crême ſoit bien épaiſſe, que vous la mettrez égouter dans un petit pannier d'ozier, garni d'un linge fin; lorſqu'elle ſera bien égouttée, vous la dreſſerez dans ce que vous devez la ſervir.

Crême en Rocher.

Rapez un peu de citron verd que vous mettez dans une chopine de crême double, avec quelques cuillerées de ſucre fin; fouettez le tout enſemble juſqu'à ce que votre crême ſoit bien montée, & la dreſſez dans ce que vous la devez ſervir, en forme de pluſieurs petits rochers.

Crême de Soderville.

Délayez gros comme un pois de bonne preſſure avec quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange, & une demie cuillerée de crême; prenez une chopine de crême double que vous fouettez, juſqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe; mettez-y tout de ſuite la preſſure que vous mêlez bien avec la crême; dreſſez dans ce que vous devez la ſervir & la mettez à l'étuve pour la faire prendre; lorſqu'elle ſera priſe vous jetterez un peu de ſucre fin par deſſus, avant que de la ſervir.

Crême tremblante.

Faites bouillir trois demi-ſeptiers de crême double, avec un peu de ſucre; lorſqu'elle ſera diminuée d'un tiers vous

y mettrez deux blancs d'œufs fouettés en neige, avec quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange; mettez un instant sur le feu, en remuant toujours avec le fouet, seulement pour que les blancs d'œufs cuisent, & la dressez dans ce que vous devez la servir, mettez-la au frais jusqu'à ce que vous serviez.

Fromage à la Crême.

Mettez dans un vaisseau un demi-septier de lait avec une chopine de crême, que vous faites chauffer seulement pour le tiédir, en l'ôtant du feu vous y mettrez gros comme un petit grain de caffé de la pressure, délayée avec très-peu de lait; passez-le ensuite dans un tamis, sur un plat que vous couvrez, jusqu'à ce que votre crême soit prise, en la faisant prendre sur un peu de cendre chaude, ou à l'étuve; lorsqu'elle est prise vous la mettez dans un petit pôt de fayance, troué & fait exprès, jusqu'à ce que votre fromage soit bien égoutté, que vous le renversez dans le compotier; mettez autour une bonne crême double, & du sucre fin sur le fromage & la crême.

Fromage de Sodeville.

Faites tiédir une chopine de crême, avec une chopine de lait; en le retirant du feu, mettez-y gros comme deux pois de preſſure, délayée avec un peu de lait; mêlez bien la preſſure dans le lait, & le paſſez tout de ſuite dans un tamis pour le mettre dans un plat, & le couvrez d'un autre juſqu'à ce qu'il ſoit caillé, en le faiſant prendre ſur un peu de cendres chaudes, ou à l'étuve; enſuite vous mettez votre caillé dans un panier d'ozier un peu ſerré, pour le laiſſer égoutter; lorſqu'il ſera égouté, mettez votre fromage dans une terrine, & y verſez de haut une chopine de lait, en délayant à meſure le fromage avec une cuiller, vous laiſſerez un peu repoſer le fromage; prenez celui qui vient deſſus avec une écumoire, que vous laiſſez égoutter; mettez le dans le compotier que vous devez ſervir; faites en pluſieurs couches l'une ſur l'autre, en mettant du ſucre fin entre, & finiſſez avec du ſucre par-deſſus.

Fromage à la Bourguignotte.

Mettez dans une terrine une chopine de crême double, avec un peu d'écorce

de citron rapé très-fin, une bonne pincée de gomme adragante pulvérisée; fouettez le tout ensemble jusqu'à ce que votre crême soit bien liée & épaisse, sans être montée en neige; mettez-la égoutter dans un panier d'ozier, garni d'un linge fin; lorsque le fromage sera bien égoutté, & qu'il aura pris la forme du panier, vous le renverserez dans ce que vous devez servir; poudrez-le partout de sucre fin.

Fromage à la Suisse.

Faites bouillir & réduire à moitié trois demi-septiers de crême, avec trois demi-septiers de lait; ôtez-les du feu, & y mettez très peu de sel, avec un demi quarteron de sucre; lorsqu'ils seront un peu plus que tiédes, vous y mettrez gros comme un grain de caffé de pressure délayée; mêlez-les ensemble, & passez tout de suite au tamis pour le mettre dans un plat que vous couvrez d'un autre, jusqu'à ce qu'ils soient caillés, en le faisant prendre sur un peu de cendre chaude, ou à l'étuve; ensuite vous le mettez dans un petit panier ou pot de fayance fait exprès pour les fromages; lorsqu'il est bien égoutté, vous le ren-

verſez dans ce que vous devez le ſervir, & jettez du ſucre fin deſſus.

Fromage à la Dauphine.

Faites bouillir une chopine de bonne crême avec un demi quarteron de ſucre, en l'ôtant du feu vous y mettrez quelques goutes d'eau de fleurs d'orange; lorſque votre crême ſera froide, vous la fouettez juſqu'à ce qu'elle ſoit bien montée, & la dreſſez dans un panier d'oſier garni d'un linge, vous laiſſerez votre fromage juſqu'à ce qu'il ſoit bien égoutté, que vous le renverſez dans ce que vous devez le ſervir.

Fromage à la Maréchale.

Ayez une chopine de crême double que vous mettez dans une grande ſalbotiere avec un peu de citron verd rapé, tournez la crême dans la ſalbotiere en la remuant avec un fouet juſqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe & qu'elle ait pris la forme de la ſalbotiere, vous la dreſſez dans ce que vous devez la ſervir en poudrant tout le deſſus de ſucre fin.

Fromage à la Conti.

Faites bouillir une chopine de crême avec un demi-ſeptier de lait & un peu

de ſucre; lorſqu'il bouillira, vous l'ôterez du feu, pour y mettre quatre jaunes d'œufs délayés avec une demie cuillerée d'eau de fleurs d'orange, & un peu de lait; remettez ſur le feu ſeulement pour faire chauffer en remuant toujours avec une cuiller; quand la crême commence à s'épaiſſir, vous l'ôtez promptement du feu, crainte que les œufs ne tournent; laiſſez-la refroidir juſqu'à ce qu'elle ſoit un peu plus tiéde que vous y mettrez un peu de preſſure délayée pour faire cailler la crême en la mettant ſur un peu de cendre chaude, couverte d'un plat avec de la cendre chaude deſſus, ou à l'étuve; quand elle ſera priſe, vous la mettrez dans un petit panier à fromage garni d'un linge fin pour la faire égoutter; vous ſervirez votre fromage dans un compotier avec une bonne crême autour & du ſucre fin.

Fromage en cannelons.

Faites bouillir une chopine de crême avec une chopine de lait, un quarteron de ſucre, une cuillerée d'eau de fleurs d'orange; lorſque votre crême aura bouilli un bouillon, vous l'ôtez du feu pour la laiſſer refroidir juſqu'à ce qu'elle ſoit un peu plus que tiéde, que vous y

mettez gros comme un grain de caffé de la preſſure délayée avec un peu de lait; paſſez tout de ſuite votre crême dans un tamis pour la mettre dans un plat, & la faire prendre ſur un peu de cendre chaude ou à l'étuve, quand elle ſera priſe, vous la coupez en cannelons avec un couteau; mettez à meſure tous ces morceaux ſur un grand plat un peu éloignés les uns des autres; mettez ce plat ſur une cendre chaude pour que les cannelons jettent tout le petit lait qui peut reſter après, & qu'ils ſe raffermiſſent, vous les dreſſez enſuite dans ce que vous devez ſervir; mettez deſſus un peu de bonne crême, & du ſucre fin.

Fromage à la Portugaiſe.

Mettez dans un mortier un quartier de citron confit que vous pilez très-fin, enſuite vous y mettez deux ou trois cuillerées de marmelade de telle confiture que vous voudrez, que vous mêlez avec le citron; prenez une pinte de crême avec un demi-ſeptier de lait que vous faites bouillir & diminuer d'un tiers; lorſque la crême ſera un peu diminuée de ſa chaleur, vous la délayez peu à peu avec la marmelade; quand elle ne ſera plus que tiéde, vous y mettrez

gros comme un grain de caffé de preſſure délayée avec un peu de lait; paſſez votre crême dans un tamis pour la mettre dans un plat, & la faites prendre ſur un peu de cendre chaude, ou à l'étuve; lorſqu'elle ſera caillée, vous la mettrez dans un petit pot à fromage pour la faire égoutter; dreſſez votre fromage dans un compotier, & mettez autour un peu de crême douce & du ſucre fin.

Caillé à la Fleur d'orange.

Faites tiédir une chopine de crême avec un peu d'eau de fleurs d'orange & du ſucre, mettez-y un peu de preſſure délayée avec très peu de crême; mêlez le tout enſemble pour le mettre dans le compotier que vous devez ſervir; mettez-le à l'étuve pour le faire prendre; lorſque votre crême ſera caillée, vous mettrez rafraichir ſur de la glace avant que de ſervir.

Fromage à la Bourgeoiſe.

Mettez ſur le feu une pinte de lait avec une chopine de crême, une demie cuillerée d'eau de fleurs d'orange, un quarteron de ſucre, faites bouillir le tout enſemble & réduire à moitié; en l'ôtant du feu, vous y mettrez trois jaunes

d'œufs, que vous remettez un instant sur le feu sans qu'il bouille, seulement pour faire cuire les œufs, & ôtez-le aussi-tôt qu'il commence à s'épaissir; lorsque votre crême sera refroidie aux trois quarts, vous y mettrez un peu de pressure de la grosseur d'un poids, mettez sur une cendre chaude pour faire cailler, & ensuite dans un panier à fromage garni d'un linge fin; quand il sera bien égoutté, vous le dressez dans le compotier.

Fromage à la Saint Cloud.

Faites tiédir trois demi-septiers de bon lait, mettez-y gros comme un grain de caffé de pressure délayée avec deux cuillerées de lait; après que vous l'aurez bien mêlé, faites prendre le lait sur un peu de cendre chaude, ou à l'étuve; quand il sera bien caillé, mettez-le dans un moule à fromage jusqu'à ce qu'il soit bien égoutté; pilez très-fin dans un mortier un quartier de citron confit, ensuite vous y ajouterez votre fromage caillé que vous pilez avec le citron, & y mettez peu à peu en les mêlant ensemble une chopine de crême, remettez le tout dans le moule à fromage garni d'un linge fin; lorsque votre fromage sera bien égoutté,

vous le servirez dans un compotier avec de la crême douce & du sucre fin par dessus.

Beurre en Filagrane.

Pour une demie livre de beurre frais battu, pilez très-fin une douzaine d'amandes douces, mettez-y votre beurre pour les bien mêler ensemble, ensuite vous mettez ce beurre dans une passoire pour le faire tomber au travers des trous, & le dressez ensuite sur des assiettes, vous pouvez encore passer ce beurre dans une serviette en la tordant fort pour en faire sortir le beurre. Si vous voulez donner du beurre dans son naturel, vous n'y mettrez qu'un peu de sel fin; l'on peut encore servir du beurre de cette façon sans y mettre des amandes, en lui donnant le goût de citron, bergamotte, eau de fleurs d'orange & autres senteurs.

Sables de différentes couleurs.

Suivant la couleur des sables que vous voulez faire, vous prendrez la quantité de sucre que vous jugerez à propos; après l'avoir fait clarifier, vous y mettez pour du rouge, de l'eau de cochenille; pour du bleu, de la pierre d'indi-

go; pour du jaune, de la gomme gutte; pour du verd, de la couleur verte; ces couleurs sont expliquées, *page 453 & suiv.* vous en mettrez suffisamment pour donner couleur au sucre, & ferez cuire le sucre jusqu'à ce qu'il soit à la grande plume, vous l'ôtez du feu pour le travailler avec une espatule en le remuant toujours jusqu'à ce qu'il revienne en sucre; lorsqu'il sera refroidi, vous le passerez dans un tamis pour en former du sable; ce sable vous servira à faire des desseins de parterre.

Pain-d'Epice de Fleurs d'Oranges, ou Conserve manquée, du goût de la Cour.

Prenez du sucre de fleurs d'oranges pralinées, mettez-y de l'eau, & le faites réduire presqu'au cassé, travaillez-le avec une spatule, comme si vous vouliez faire une conserve; lorsque vous voyez qu'il s'éleve, comme pour une conserve, vous le renversez sur une feuille de cuivre frottée de bonne huile d'olive, faites-en plusieurs petits tas égaux de distance de deux pouces, mettez dessus une autre feuille de cuivre, aussi frottée d'huile, que vous appuyez pour les applatir de l'épaisseur d'un gros écu. L'on peut y

mettre la rapure d'un citron en mettant l'eau pour faire décuire le sucre.

DU PAIN.

OBSERVATION.

CET aliment est pour nous d'un usage si étendu & si nécessaire que sans lui les meilleures viandes nous paroîtroient insipides, & nous causeroient du dégoût; il est peu de Nations qui ne s'en servent; cependant comme le bled ne vient pas généralement par-tout, il est des Pays où les Peuples sont obligés de se servir de matieres équivalentes qui leur tiennent lieu de cet aliment. Au rapport des Voyageurs, les Lapponois & les Islandois font durcir des poissons au froid pour s'en servir comme de pain; d'autres Peuples font durcir différentes chairs d'animaux, qu'ils mêlent avec des écorces d'arbres pour en faire. Les châtaignes & les dattes, & d'autres végétaux dans divers Pays, sont aussi employés au même usage. Ce n'est pas ici le lieu de détailler les différens moyens, que la nature & l'industrie ont fournis aux hommes de remplacer le défaut du pain, dans les

Contrées où il ne croît point de bled, ou dans celles où il vient à manquer par quelqu'accident : Je me borne à quelques réflexions plus utiles à un Officier. De toutes les eſpeces de bled, celui qui fait le meilleur pain, eſt le froment, qui eſt celui dont nous faiſons le plus d'uſage, ſa qualité eſt différente, ſuivant les endroits où il croît. En général il faut le choiſir bien nourri, peſant, net, bien ſec; il y en a qui préferent celui qui eſt nouvellement battu, parce qu'il rend le pain plus blanc & plus délicat que celui que l'on garde depuis long-tems au grenier, mais il ne rend pas tant de farine; on doit auſſi autant que l'on peut préférer pour le moudre, le moulin à eau, au moulin à vent, principalement celui qui mout à l'aide d'un ruiſſeau qui coule avec rapidité. Je n'entrerai point ici dans toutes les explications des différentes ſortes de pain que l'on peut faire, ce détail ne regarde point l'office d'un Maître d'Hôtel; je crois cependant qu'il ne ſera pas hors de propos de donner ici quelques inſtructions pour faire le pain des Maîtres, qui, ſouvent dans leurs Châteaux n'ont pas la commodité d'avoir du pain de Boulanger; on s'en rapporte ordinairement alors à des femmes peu

instruites, qui, souvent par la mal-façon, font un pain pesant, & d'un goût peu agréable. On observera donc que si la farine n'a point été blutée au moulin, il faut la tamiser pour en avoir la plus fine, il faut pétrir son pain dans un endroit chaud, ce qui contribue beaucoup à la bonne façon; toutes les farines ne se manient pas de même, l'une demande plus de levain que l'autre, celle-ci veut l'eau plus chaude ou plus froide que celle-là, & être pétrie plus ou moins forte; l'expérience que l'on en fait la premiere fois, pour peu que l'on soit accoutumé à pétrir, vous instruit de la conduite qu'il faut tenir dans la suite.

Le levain se fait d'un morceau de pâte qu'on garde de la derniere fournée, il faut être soigneux de le bien couvrir de farine & de le garder dans un endroit chaud, principalement en hyver. Quelques-uns font un levain avec du froment qu'ils font bouillir, & à mesure qu'il bout ils enlevent l'écume qui vient au-dessus, la laissent épaissir & l'employent dans leur pâte, ce levain fait du pain plus léger que le précédent; la levure de bierre qui a fait naître autrefois tant de disputes, passe aujourd'hui pour le meilleur de tous les levains; mais on n'a pas par-

tout la facilité d'en avoir. Il faut détremper son levain la veille que l'on veut faire le pain, en été avec de l'eau un peu tiéde, & en hyver avec de l'eau un peu plus chaude, celle de riviere est la meilleure; il faut bien pétrir la pâte sans qu'il y reste aucun grumelot de farine pour la mêler avec le levain, & la tenir bien couverte dans un endroit moyennement chaud, pour qu'elle puisse fermenter; il faut observer que plus la pâte est maniée & plus elle devient ferme, vous façonnez après les pains de la grosseur que vous voulez pour les faire cuire. Il est nécessaire de faire attention au degré de chaleur du four, parce que si elle est trop forte, le pain durcit & ne se leve pas; si elle est trop foible, il reste pâteux. Vous connoissez son juste point de cuisson en le frappant fort avec le bout du doigt, s'il raisonne c'est une marque qu'il est cuit, sinon il faut encore le laisser cuire; quand vous tirez les pains du four, il faut les mettre droits sur une table sans être l'un sur l'autre. Le gros pain doit être pétri dur, celui des Maîtres plus molet; la différence, quand c'est la même farine, ne se trouve que dans le plus ou moins d'eau que l'on met en détrempant la farine. Les pains mo-

lets se font de la même façon, à cette différence que vous détrempez la farine avec de l'eau, très-peu de sel & de la levure de bierre; si vous le voulez plus délicat, vous y mettez du lait, quelques-uns y mettent un peu de beurre; à tous ces pains il faut la pâte plus molle & plus levée qu'aux autres. En général le pain nourrit beaucoup, & ne peut produire de mauvais effets que quand on en use avec excès, ou qu'il est trop cuit ou pas assez, parce qu'alors il pese sur l'estomac, & se digere difficilement, celui qui est à demi-rassis est le meilleur pour la santé.

DU VIN.

OBSERVATION.

JE n'entrerai point ici dans le détail de ce qui concerne la façon de faire les vins, chaque pays a sa méthode, & la façon de les faire n'est point nécessaire au Maître d'Hôtel, comme d'en connoître la qualité, les propriétés & le moyen de les conserver. La différence des vins est presque infinie, & varie suivant les lieux, & même suivant cer-

tains cantons particuliers dans les mêmes lieux. Les meilleurs que nous ayons en France ſont ceux de Bourgogne & de Champagne ; ces deux Provinces jalouſes ſur le chapitre de cette liqueur, veulent l'emporter tour à tour ; l'une, par ſa couleur vermeille, & l'autre par un montant de goût qui plaît beaucoup. Comme le vin rouge eſt celui qui convient le mieux à toutes ſortes de tempérammens, je crois que celui de Champagne doit céder la préférence. De tous les vins de Bourgogne, ceux qui ſont les plus eſtimés, ſont les vins de Nuits, le Pomart, le Beaune, le Volnay, le Mulceaux, le Moraché, le Clos de Voujeaux, le Clos de Cîteaux, le Chaſſagne, le Savigny.

En vins de Champagne, celui de Sillery, de Haï, de Pierry & d'Auvilé, le vin bourru d'Arty & celui d'Arbois. Les autres ſont ceux de Bordeaux, de Grave, du Rhin, de la Moſelle, le Saint-Peré de Languedoc. Nous avons encore les vins de liqueur, comme le Saint-Laurent, le Lunelle, le Poiſant, le Muſcat de Languedoc & de Provence, les vins d'Eſpagne rouge & blanc ; ceux d'Alicante, de Malvoiſie, de Canarie, de Malaga, d'Hongrie, de Tokai, de Ceriſes, &c. Un point

essentiel pour les conserver, c'est de les mettre dans une bonne cave, on connoît sa bonté quand elle est bien fraîche, & éloignée des mauvaises odeurs ; il faut remplir tous les mois les tonneaux avec les meilleurs vins, parce qu'un tonneau plein n'est point susceptible de vent, & conserve au vin sa qualité, vous mettez ensuite le vin en bouteilles où il se bonifie encore, & se conserve plus long-tems. Il y a des vins plus prompts à boire que d'autres, il faut commencer par ceux qui sont les plus tendres, ou qui tombent en graisse, ce que vous connoissez lorsqu'ils filent en les versant ; car alors c'est une marque qu'ils sont trop remplis de parties huileuses. Pour les dégraisser, vous prenez deux onces de belle cole de poisson que vous coupez par petits morceaux, faites-la fondre dans une chopine de vin sans la mettre sur le feu ; après l'avoir bien remuée, vous la mettez dans le tonneau par le bondon, & remuez le vin avec un bâton où vous avez attaché un mouchoir blanc au bout ; retirez de tems en tems le bâton pour nettoyer ce qui tient au linge, après vous laissez reposer le vin, qui deviendra sec & se clarifiera. Pour éclaircir le vin blanc, pour un demi

muid, vous y mettrez une pinte de lait de vache frais tiré, que vous remuez de la même façon qu'au précédent, trois jours après il ſera clarifié. De tous les ingrédiens dont on ſe ſert pour racommoder les vins, ceux qui ne ſont point contraires à la ſanté, ſont les blancs d'œufs, la cole de poiſſon, le miel, le rapé, le marbre, le tartre, l'albâtre pulvériſé, la lie, le ſucre, le vin cuit, le papier. Les vins qui ſont le plus en uſage dans les repas, ſont le rouge & le paillet; ſur la fin des repas, le blanc & les vins de liqueur. Il faut les choiſir d'une belle couleur, clairs, tranſparens, d'un goût doux & piquant, point trop nouveau & d'une odeur agréable. Le vin pris avec modération aide à la digeſtion, fortifie l'eſtomac, échauffe l'imagination, augmente la quantité des eſprits, pouſſe par les urines, donne de la vigueur au ſang, excite la mémoire; mais quand on en uſe avec excès, non ſeulement il produit l'yvreſſe, mais il échauffe beaucoup, corrompt les liqueurs, & peut cauſer pluſieurs maladies fâcheuſes.

DE LA BIERRE.

OBSERVATION.

LA Bierre ſe fait avec du froment ou de l'orge & le houblon, & quelques plantes ameres que l'on y mêle auſſi pour empêcher qu'elle ne s'aigriſſe. La qualité de l'eau, la cuiſſon des matieres que l'on y employe, & la ſaiſon, par rapport à la fermentation, contribuent beaucoup à ſa bonté. Nous en avons de pluſieurs ſortes, de rouge, de blanche, les unes claires & limpides, d'autres chargées, troubles & épaiſſes; les unes douces, & d'autres ameres & âcres; elles ſont encore différentes par leur âge; la nouvelle eſt d'un goût plus doux que celles qui ont été gardées. Toutes ces bierres ne ſont différentes que par rapport aux pays où elles ont été faites, des eaux que l'on a employées, des matieres que l'on a mis dans la cuiſſon, & de la ſaiſon où l'on y a travaillé. Il faut choiſir la bierre d'un goût agréable, ſans aigreur, & piquante, de belle couleur, claire & mouſſeuſe en la verſant. Cette boiſſon eſt rafraîchiſſante, en-

graisse & nourrit beaucoup ; quand elle est trop nouvelle, elle produit des ardeurs d'urine, excite des vents ; prise avec excès, elle produit l'yvresse.

DU CIDRE.

OBSERVATION.

NOUS en avons de deux sortes, le Cidre poiré, que l'on fait avec les poires, & le Cidre pommé que l'on fait avec des pommes ; les meilleures pour le faire, sont celles qui ont un goût rude & acerbe, parce qu'elles font un cidre fort & piquant, qui se conserve longtems ; celui que l'on fait avec des pommes ordinaires, est doux, & se passe très-vite. On les cueille dans l'Automne, après on les écrase sous la meule pour en tirer par expression un suc, que l'on met fermenter dans le tonneau ; cette fermentation de pommes est assez semblable à celle du mout que l'on met dans le tonneau pour faire le vin. Le suc des pommes se rarefie de la même façon. Quand ce suc n'a point été dépuré, il se corrompt aisément. Quelques-uns pour achever de le clarifier ; & empêcher

cher qu'il ne se gâte, font dissoudre dans du vin, de la colle de poisson qu'ils mettent dedans ; d'autres pour empêcher qu'il ne s'aigrisse y mettent de la moutarde ; mais le plus sûr est de le tirer au clair, pour le mettre ensuite dans des bouteilles de verre. Celui de poiré se fait de la même façon, avec des poires acerbes & âpres à la bouche : cette liqueur approche assez du vin blanc, par sa couleur & son goût. Le meilleur cidre que nous ayons se fait en Normandie, principalement celui d'Isigny qui est le plus estimé, Cette boisson est rafraîchissante, désaltere beaucoup, fortifie l'estomac & le cœur. Quelques-uns la préferent au vin pour la santé, quand on en use avec modération : lorsqu'on en use avec excès l'ivresse n'en est point si prompte que celle du vin, mais elle est plus longue & les suites en sont plus fâcheuses. Il faut le choisir d'une bonne odeur, très-clair, d'un goût doux & piquant, & d'une couleur dorée.

DES EAUX-DE-VIE.

ET LIQUEURS.

Observation.

Il y a plusieurs sortes d'eaux-de-vie ; les meilleures sont celles qui sont faites avec le vin, principalement celui d'Orléans & des environs de Paris, qui fournissent plus d'eau de-vie dans la distillation que d'autres qui sont plus forts ; celles qui sont faites avec la bierre, l'hydromel, le poiré & le cidre, ne sont pas si agréables au goût, & ont plus d'âcreté, aussi ne sont-elles d'usage que dans les Pays où il n'y a point de vin. On fait avec l'eau-de-vie toutes sortes de Ratafiats, qui ont chacun leur goût & propriété, suivant les ingrédiens dont ils sont composés. Les meilleures liqueurs étrangeres, celles qui nous viennent des Isles d'Angleterre, sont le Cinnamome, l'Escubac, l'Eau de Barbades, l'Eau de fines Oranges ; nous avons encore le Ratafiat de Grenades, le Superfin de Safran, les Eaux-de vie d'Irlande, d'Andail, de Dantzic, &c. En général les liqueurs vineuses, prises avec modéra-

tion, aident à la digestion, rétablissent les forces, donnent de la vigueur au sang, & conviennent aux vieillards, & à tous ceux qui sont d'un tempérament froid & flegmatique. Leur usage fréquent & immodéré, non-seulement cause l'yvresse, mais elle jette dans le sang une agitation très-forte, qui est souvent suivie de mauvais effets.

Vin brûlé.

Mettez pour une bouteille de vin de Bourgogne, une livre de sucre, avec un peu de macis, un bâton de canelle, de la coriandre, trois feuilles de laurier; ayez un grand feu de charbon, mettez votre pot au milieu; lorsqu'il bout bien fort, mettez-y le feu avec du papier, & le laissez brûler jusqu'à ce qu'il s'éteigne de lui même; ôtez le du feu. Il faut le boire chaud.

Sorbec.

Prenez une ruelle de veau, & la dégraissez bien, coupez-la par morceaux, pour la mettre cuire avec deux pintes d'eau que vous ferez bouillir jusqu'à ce qu'elle soit réduite à chopine; passez la dans un linge: lorsque cette décoction sera reposée, vous la tirerez au clair

pour la mettre dans deux livres de sucre; que vous ferez cuire à la petite plume; mettez sur le feu pour les faire bouillir un instant; lorsque vous l'aurez ôté du feu, vous y mettrez une chopine de jus de citron, que vous mélerez bien avec le reste, & le mettrez ensuite dans des fioles de verre.

Nectar.

Prenez trois gros citrons, ôtez-en l'écorce; coupez-les en tranches bien minces, & les mettez dans un pot avec quatre pommes de reinette pelées & coupées par morceaux, une cuillerée d'eau de fleurs d'orange, un peu de canelle, une pinte de vin de Bourgogne, une livre de sucre; faites infuser, le tout ensemble bien couvert pendant vingt-quatre heures, ensuite vous le passerez à la chausse, & le mettrez dans des bouteilles.

Rossoli.

Pour faire trois pintes de rossoli vous mettez dans une cruche bien bouchée, trois chopines d'eau tiede, avec une pinte d'esprit de vin, trois livres de sucre clarifié, & cuit à la petite plume, deux feuilles de macis, un bâton de canelle,

rompu par petits morceaux, une poignée de coriandre, trois pincées d'anis, un citron coupé par petits morceaux avec son écorce ; faites infuser le tout ensemble, pendant trois ou quatre jours, vous le passerez ensuite à la chausse pour le mettre dans des bouteilles.

Popilo.

Mettez dans une cruche une pinte de bon vin blanc avec un demi-septier d'esprit de vin, une livre de sucre cuit à la plume, deux pommes de reinette pelées & coupées par tranches, trois cuillerées d'eau de fleurs d'orange ; faites infuser jusqu'au lendemain que vous le passerez à la chausse.

Angélique.

Prenez une pinte de blanquette ou vin de Scipion ; mettez-y avec une livre de sucre royal, ou d'autre, du plus beau que vous aurez, un peu d'anis & de coriandre concassés, une pomme de reinette pelée & coupée par petits morceaux, un citron pelé & coupé par ruelles, trois ou quatre zests de citron, un peu de poudre de cypres, deux cuillerées d'eau de fleurs d'orange ; laissez le tout infuser sans feu pendant vingt-quatre

heures dans un vaiſſeau bien bouché; enſuite vous le paſſerez à la chauſſe pour le mettre dans des bouteilles.

Eau d'Amandes d'Abrece,

Pour ſix pintes d'eau-de-vie, vous prenez une demie livre d'amandes d'abricots, que vous pilez ſans ôter la peau; mettez-les dans la cruche avec l'eau-de-vie, un gros de canelle, une poignée de coriandre, deux livres de ſucre; faites infuſer le tout enſemble pendant cinq ou ſix jours; enſuite vous ferez bouillir une pinte d'eau, & la laiſſerez réfroidir; mettez-la avec ce qui eſt dans la cruche; paſſez votre liqueur à la chauſſe pour la mettre dans des bouteilles.

Cinnamome.

Pour faire trois chopines de cinnamome, prenez deux onces de canelle qu'il faut concaſſer dans un mortier; mettez-la infuſer deux fois vingt-quatre heures, avec trois chopines d'eau-de-vie, une pinte de vin d'Eſpagne, & une pinte de vin blanc; enſuite vous mettez le tout dans l'alambic pour le faire diſtiller, comme il ſera dit ci-après, à l'article de la Diſtillation.

Ratafiat de Noyaux.

Pour une pinte d'eau-de-vie, vous prendrez une once de noyaux d'abricots, avec cinq amandes ameres : il faut seulement les concasser, & ne point ôter la peau ; mettez-les dans une cruche, avec l'eau-de-vie, & trois quarterons de sucre clarifié ; faites infuser pendant trois jours dans un endroit tempéré ; ensuite vous passerez votre ratafiat à la chausse, & le mettrez dans des bouteilles.

Hypocras.

Mettez dans une cruche deux pintes de vin de Bourgogne avec une livre & demie de sucre, les zests d'un citron, six cloux de gérofle, la moitié d'une muscade, un bâton de canelle, une douzaine d'amandes douces un peu concassées, six feuilles de macis ; bouchez bien la cruche ; & laissez infuser pendant vingt-quatre heures ; ensuite vous passerez votre hypocras à la chausse, & le mettrez dans des bouteilles.

Hypocras d'une autre façon,

Faites infuser du soir au lendemain deux bouteilles de vin de Bourgogne

avec une livre de sucre, deux bâtons de canelle de longueur du doigt, la moitié d'un citron en tranches, deux pommes de reinette aussi coupées en tranches, deux feuilles de macis, une pincée de coriandre concassée, cinq ou six amandes douces seulement concassées; ensuite vous le passez à la chausse; cet hypocras ne peut se garder qu'environ quinze jours à cause du citron & des pommes.

Hypocras blanc.

Prenez deux pintes de vin blanc que vous mettez dans un vaisseau avec trois quarterons de sucre, un bâton de canelle, deux cloux de gérofle, une pincée de coriandre, le tout concassé ensemble, trois ou quatre zests d'orange aigre, faites infuser pendant deux heures; vous prendrez une poignée d'amandes douces que vous pilez en y mettant deux ou trois cuillerées de lait, mettez-les au fond de la chausse avant que de passer l'hypocras, passez-le à plusieurs fois jusqu'à ce qu'il soit bien clair, que vous le mettrez dans des bouteilles.

Ratafiat d'amandes d'Abricots.

Prenez six pintes de bonne eau-de-vie & demie livre d'amandes d'abricots, il

faut les piler avec leur peau & les mettre dans une cruche neuve avec l'eau-de-vie, deux gros de canelle, six cloux de gérofle, demie once de coriandre, quatre livres de sucre clarifié, bouchez bien la cruche & mettez votre ratafiat infuser au Soleil l'espace de trois semaines ou un mois, passez-le à la chausse, & le mettez dans des bouteilles.

Hypoteque.

Sur une pinte d'eau-de-vie il faut prendre demie livre de sucre, une livre de fruits rouges composée d'une demie livre de cerises, un quarteron de groseilles & un quarteron de framboises, écrasez tous ces fruits le plus que vous pourrez, mettez le marc avec le jus dans l'eau-de-vie; vous aurez soin d'écraser les groseilles à part pour n'en prendre que le jus, parce que le marc aigrit; vous y mettez aussi tous les noyaux des cerises avec cinquante amandes d'abricots que vous concassez, une demi-poignée de coriandre, deux cloux de gérofle, un morceau de canelle, & un morceau de vanille; mettez le tout dans une cruche pour infuser pendant quinze jours au Soleil, ensuite vous passez votre hypoteque à la chausse pour le mettre dans des bouteilles.

Lorsque les fruits rouges sont passés; vous en pouvez faire avec du verjus mûr, vous le faites de la même façon, à cette différence qu'à la place du jus des fruits rouges, vous y mettez du jus de verjus mûr, & cinquante amandes d'abricots.

Escubac d'Angleterre.

Sur trois pintes d'esprit de vin, trois ntes d'eau-de-vie, & trois pintes d'eau, il faut une demie livre d'amandes ameres coupées, une demie livre de raisin sec de Provence, une demie livre de dates coupées, une demie livre de figues grasses coupées, une demie once de canelle rompue, une demie once de coriandre, une demie once d'anis des Indes, une demie once de macis, un gros de cardemone, un gros d'aloës sacre, quatorze cloux de gérofle, trois muscades coupees, deux citrons coupés, jus & écorce, deux onces de safran en feuilles, un gros de cochenille, un demi-septier de sirop de pommes, un petit cédra coupé par tranches & jus, six gros de réglisse verte. Toute cette composition bien pilée ensemble ou séparément, pour en former une espece de pâte, & y ajouter trois livres de sucre en poudre,

mettez le tout enſemble dans une cruche, que vous laiſſerez infuſer huit jours, il faut le remuer de tems en tems avec un bâton, enſuite le paſſer à la chauſſe, & le mettre dans des bouteilles.

Eſcubac du marc.

Vous prenez le marc d'eſcubac précédent, que vous remettrez dans la cruche, en y ajoutant trois pintes d'eſprit de vin, trois pintes d'eau-de-vie, & trois pintes d'eau, une once de ſafran en feuilles bien pilé, ajoutez-y une livre & demie de ſucre en poudre, laiſſez-le infuſer un mois, enſuite vous le paſſerez à la chauſſe juſqu'à ce qu'il ſoit bien clair, que vous le mettrez dans des bouteilles.

Eau divine.

Prenez trois chopines d'eau; faites-y fondre à froid cinq quarterons de ſucre mettez-y un demi ſeptier d'eau de fleurs d'oranges, qu'il faut filtrer après que votre ſucre ſera bien fondu; enſuite vous y ajouterez une pinte de bon eſprit de vin, le meilleur que l'on peut avoir; vous la mettrez après dans des bouteilles, vous en pourrez boire quinze jours après; mais plus elle eſt vieille, meilleure elle eſt.

Ratafiat de Citrons.

Pour faire trois pintes de ratafiat de citrons, prenez deux pintes & chopine d'eau-de-vie, mettez-y infuser pendant quinze jours les zests d'une douzaine de citrons, il n'en faut prendre que le jaune & ne point anticiper sur le blanc; ensuite vous ferez clarifier deux livres de sucre que vous mettrez dans l'eau-de-vie, & le laisserez encore infuser huit jours avec les citrons, & passerez votre ratafiat à la chausse pour le mettre dans des bouteilles bien bouchées; ce ratafiat est meilleur quand il est gardé un an ou deux que dans le commencement. Celui de Bigarades se fait de même.

Cornichons, façon d'Hollande.

Il faut prendre des cornichons les plus verds que vous pourrez trouver, les bien ranger dans un pot de terre, & mettre au fond du pot une poignée de thim bien ficelé, & parmi vos cornichons mettez-y du poivre d'Espagne que vous trouverez chez les Herboristes, il n'en faut prendre que le plus verd mettez aussi dessus les cornichons un gros paquet d'estragon bien ficelé;

Il faut avoir du vinaigre le moins couvert que vous pourrez trouver, faites-le bouillir dans un chaudron avec le sel que vous y devez mettre, & le jettez tout bouillant dans votre pot; vous couvrez aussi-tôt le pot avec du linge pour empecher que la fumée ne s'évapore, vous aurez soin de faire bouillir ce vinaigre une fois par jour, pendant cinq ou six jours, & le remettrez en l'ôtant du feu dans le pot, que vous couvrirez promptement. Si vous avez la commodité de les faire cueillir dans un tems qui ne soit point humide, ils seront d'un plus beau verd. Si vous les trouvez trop forts de vinaigre, vous pouvez mettre une pinte d'eau sur trois pintes de vinaigre.

Cornichons de bled de Turquie.

Il faut prendre du bled de Turquie pendant qu'il est verd, & encore en moële; faites-le cuire à moitié dans de l'eau; après l'avoir rafraîchi dans une autre eau, vous le mettrez égouter & confire de la même façon que les cornichons précédens, ils vous serviront aux mêmes usages.

DE LA DISTILLATION.

NOUS avons plusieurs façons de distiller, comme au bain marie, au sable, à la cendre & à la lampe, avec des alambics de verre. Ces différentes façons sont mises en usage pour toutes les distilations qui se font avec de l'eau-de-vie, il n'en est pas de même pour celles qui se font à l'eau, parce qu'elles demandent un plus grand feu, & ne se peuvent point faire autrement, qu'en mettant votre alambic sur un fourneau, vous lui donniez la chaleur qu'il faut pour faire bouillir également la composition qui est dans l'alambic. Lorsque vous voulez distiler, vous mettez votre composition dans un alambic; il ne faut l'emplir qu'aux deux tiers; c'est-à-dire, que si votre alambic tient six pintes, vous n'en mettrez que quatre; parce que si vous en mettiez davantage, le tout sortiroit au premier feu; ensuite vous couvrez l'alambic de son chapiteau; bouchez-en tout le tour avec une pâte faite avec de l'eau & de la farine; colez sur cette pâte plusieurs morceaux de papier.

Pour distiller au bain-marie : si votre alambic n'a point de cuvette à bain-marie, vous le mettez dans un chaudron plein d'eau, que vous placez sur un fourneau, & le faites aller à grand feu, jusqu'à ce que ce qui est dans l'alambic commence à bouillir ; alors vous diminuerez la chaleur du bain-marie, afin qu'il bouille doucement ; vous aurez soin d'avoir de l'eau bouillante pour augmenter celle du bain-marie à mesure qu'elle diminue. Lorsque la liqueur qui est dans l'alambic commence à bouillir vous en laissez tomber le flegme, qui est d'environ plein une cuilliere à bouche, avant que d'y mettre la bouteille qui doit recevoir la liqueur ; bouchez ce qui reste de vuide au goulot de la bouteille ou récipient, avec du papier que vous colez autour, pour empêcher la liqueur de perdre son esprit ; vous aurez soin aussi-tôt que la composition qui est dans l'alambic commence à bouillir, de mettre de tems en tems de l'eau fraîche dans le réfrigérant ou cuvette qui environne le chapiteau, pour que votre esprit ne sente point le feu ; vous connoîtrez que votre liqueur sera distillée, lorsqu'elle commencera à blanchir en tombant dans le récipient ou bouteille, il faut l'ôter

promptement ; c'eſt une attention qu'il faut avoir pour que le marc de votre diſtillation n'altere point la bonté de votre liqueur.

En général, ſur toutes ſortes de diſtillations, vous ne pouvez en tirer de bon qu'environ la moitié ; c'eſt-à-dire, que ſur quatre pintes, vous n'en retirez au plus que deux.

La façon de diſtiller à la cendre & au ſable, eſt fort peu miſe en uſage ; elle n'eſt point ſi bonne que celle au bain marie ; elle ſe fait de même, à cette différence, qu'à la place d'eau que vous mettez dans un chaudron, vous mettez votre alambic dans un chaudron de fonte, & l'entourez de cendre ou de ſable ; faites deſſous un feu modéré ; parceque le ſable ou la cendre étant une fois échauffée, il faut moins de feu pour le bain marie.

Les Dames qui veulent s'amuſer à la diſtillation, la peuvent faire dans leur chambre, ſans aucun embarras, par le moyen des alambics de verre, qui ſe font chauffer avec la lumiere d'une lampe faite exprès ; il y en a depuis un demi-ſeptier juſqu'à ſix pintes ; vous mettez votre compoſition dans l'alambic de verre, & le couvrez de ſon chapiteau ;

bouchez-en tout le tour, comme au précédent; ensuite vous mettez votre alambic sur la lampe, que vous laissez brûler jusqu'à ce que votre distillation soit faite.

Comme il y a peu d'alambics de verre qui soient faits avec une cuvette qui environne le chapiteau, ce qui fait que l'on ne peut point y mettre de l'eau fraîche; pour suppléer à ce défaut, vous y mettez à mesure qu'il en est besoin, un linge mouillé avec de l'eau fraîche.

DE LA LAVANDE

OBSERVATION.

LA Lavande fleurit ordinairement en Juin & Juillet. Cette plante croît d'elle-même dans des collines pierreuses & séches, exposées au Soleil, particulierement dans le Languedoc; on en seme aussi presque dans tous les jardins; son odeur quoique forte, est très-agréable, & donne une bonne odeur dans les habits & au linge, l'eau distillée des fleurs est odoriférante, & sert contre l'épilepsie, l'apoplexie, la léthargie, en l'appliquant aux temples & au front; elle est encore employée à plusieurs autres usages.

qui ſont aſſez connus. Pour faire l'eau de lavande, vous en prenez une livre de la fleur égrainée, que vous mettez dans une cruche, avec trois chopines d'eau-de-vie, bouchez bien la cruche, & la mettez au Soleil pendant un mois ou ſix ſemaines; après vous la paſſerez au clair, pour la mettre dans des bouteilles. Si vous voulez qu'elle ſoit d'un clair fin & plus forte, vous la ferez diſtiller, comme il ſera expliqué ci-après.

Eau-de-vie de Lavande diſtillée.

Empliſſez une cruche de fleurs de lavande, enſuite vous y mettez autant d'eau-de-vie avec les fleurs qu'il en peut tenir dans la cruche, bouchez-la bien pour les laiſſer infuſer environ quinze jours; lorſque les fleurs & l'eau-de-vie ſeront bien infuſées enſemble, vous mettez le tout dans un alambic pour faire diſtiller au bain-marie, comme il a été dit dans l'article ci-devant.

Eſſence de Lavande.

Pour faire l'eſſence de lavande, vous mettez dans une cruche bien bouchée autant de fleurs de lavande qu'il en peut tenir avec de l'eau, laiſſez-les infuſer trois ou quatre jours, enſuite vous mettez

le tout dans un alambic pour le faire distiler sur un moyen feu ; sur les premieres bouteilles que vous tirerez, il se forme une huile sur l'eau que vous enlevez avec une petite éponge bien propre ; pressez ensuite votre éponge dans un vase de verre, vous continuez de cette façon jusqu'à ce que vous voyez qu'il n'y ait plus d'essence ; vous pouvez encore retirer cette essence en mettant le pouce sur le goulot de la bouteille, & la renverser sens dessus dessous, l'huile ou l'essence remonte sur l'eau ; vous lâchez doucement le pouce pour en laisser sortir l'eau, & l'essence restera seule dans la bouteille, vous la mettrez ensuite dans des petites bouteilles que vous aurez soin de bien boucher. Pour s'en servir, toutes sortes d'essences se doivent mêler avec de l'esprit de vin, & du meilleur, autrement elle resteroit en huile ; l'eau que vous en avez tirée par la distillation, vous la mettez dans des bouteilles, ayez soin de les bien boucher, elle se conserve deux ou trois ans ; il en est même qui la préferent pour se laver à celle qui est tirée à l'eau-de-vie, parcequ'elle est plus douce sur la peau.

Eſſence de toutes ſortes de fleurs & Herbes aromatiques.

Prenez la fleur ou herbe aromatique dont vous voudrez tirer des eſſences, vous la mettez dans une cruche avec de l'eau pour la laiſſer infuſer trois ou quatre jours, enſuite vous la mettrez dans un alambic, comme il a été dit pour l'eſſence de lavande, vous obſerverez la même choſe, elles ſe font toutes de la même façon.

Différentes fleurs diſtillées à l'eau-de-vie.

Pour diſtiller toutes ſortes de fleurs avec de l'eau-de-vie, il faut obſerver ce qui a été dit pour l'eau-de-vie de Lavande diſtillée, elles ſe font toutes de la même façon.

Eſprit de vin ſimple & double.

Suivant la grandeur de votre alambic, vous y mettrez de l'eau-de vie, ſi elle tient ſix pintes, il n'en faut mettre que quatre, faites-la diſtiller au bain-marie comme il a eté dit à l'article de la Diſtilation; ſi votre eau-de-vie eſt bonne, les quatre pintes vous doivent rendre près de deux pintes d'eſprit de vin ordinaire. Mais ſi vous le voulez plus fort,

ce que l'on appelle esprit de vin double, vous le remettez une seconde fois dans l'alambic pour le faire encore distiler ; de deux pintes que vous aviez, il se réduira à une pinte ou cinq demi-septiers.

FIN.

TABLE

DES OBSERVATIONS
Par ordre Alphabétique

A

Abricots, 27 & 135
Amandes, 35 & 413
Angelique, 212
Anis, 285
Avelines, 413
Azeroles, 319

B

Bierre, 503
Bugloſe, 266

C

Caffé, 395
Canelle, 447
Ceriſes, 70
Chocolat, 403
Citrons, premier volume, 63 & 327
Cidre, 504
Coings, 299

E

Eau, 164
Eau-de-vie, 506
Epine-Vinette, 280

F

Figues, 216
Fleurs d'Orange, 101
Framboiſes, 61
Fraiſes, 43

G

Genièvre, 392
Geroſles, 450
Grenade, 316
Groſeilles vertes, 24
Groſeilles en grappes, 50
Guimauve, 311

J

Jaſmin, 92

Jonquille, 156

L

Lavande, 521
Limons, 358
Liqueurs, 506

M

Marons, premier volume, 14, 353
Melons, 220
Meures, 262
Miel, 8

N

Nefles, 319
Noix, 128

O

Olives, 356
Oranges, 378

P

Pain, 495
Pêches, 247
Piſtaches, 439
Pommes, 331
Poires, 222
Prunes, 196

R

Raiſins, 320
Regliſſe, 314
Roſes, 160

S

Sucre, premier volume, 300, & p. 3 du préſent,

T

Thé, 400

V

Verjus, 287
Vin, 461
Vinaigre, 387
Violette, 11

Fin de la Table des Obſervations.

TABLE
DES MATIERES
POUR LE TRAVAIL.

DU PRINTEMS.

Cuisson du Sucre, 3
Conserve de Violettes, 12
Candi de Violettes, *ibid.*
Pastilles ou Ingrédiens de Violettes, 13
Sirop violat, 15
Glace de Violettes, 16
Essence d'huile de violettes, *ibid.*
Fleurs de Violettes confites, *ibid.*
Marmelade de Violettes, 17
Gâteau de Violettes, 18
Gâteau grillé de Violettes, *ibid.*
Sable de Violettes, 19
Dragées de Violettes, *ibid.*
Pâte de Violettes, 21
Bouquets de Violettes, 22
Clarequets de Violettes, *ibid.*
Groseilles vertes au liquide, 24
Groseilles vertes au sec, 25
Gelée de Groseilles vertes, 26
Compotes de Groseilles vertes, 27

Abricots

Abricots leſſivés, *ibid.*
Abricots verts au ſec, 29
Abricots verts au candi, *ibid.*
Abricots pelés confits, 30
Abricots verts à l'eau-de-vie, *ibid.*
Compotes d'Abricots verts, 32
Compotes d'Abricots verts hors la Saiſon, 33
Abricots verts au caramel, *ibid.*
Marmelade d'Abricots verts, 34
Amande vertes confites, 35
Amandes vertes au ſec, 36
Amandes vertes au candi, *ibid.*
Amandes vertes au caramel, 37
Amandes vertes en filagrane, 38
Amandes vertes à l'arlequine, *ibid.*
Amandes vertes à l'eau-de-vie, 39
Compotes d'amandes vertes, 40
Marmelade d'amandes vertes, 41
Pâte d'amandes vertes, 42
Compote de fraiſes, 43
Confiture-Marmelade de fraiſes, 44
Maſſepains de fraiſes, *ibid.*
Maſſepains glacés de fraiſes, 45
Crême de fraiſes, 46
Glace de fraiſes, 47
Fraiſes au caramel, *ibid.*
Fraiſes en chemiſe, 48
Fromage glacé de fraiſes, *ibid.*
Cannelons glacés de fraiſes, 49

Conserve de Groseilles, 50
Glace de groseilles, 51
Compote de groseilles rouges & blanches, 52
Gelée de groseilles sans façon & belle, 53
Gelée de groseilles d'une autre façon, 54
Gelée de groseilles framboisées, 55
Gelée de groseilles sans feu, *ibid.*
Marmelade de groseilles, 56
Groseilles en bouquets, 57
Groseilles en grappes, *ibid.*
Groseilles en chemise, 58
Sirop de groseilles, *ibid.*
Clarequets de groseilles, 59
Groseilles en grains, *ibid.*
Pâte de groseilles, 60
Pâte de groseilles d'une autre façon, *ibid.*
Compote de framboises, 62
Glaces de framboises, *ibid.*
Framboises liquides, 63
Framboises séches, *ibid.*
Pâte de framboises, 64
Massepains de framboises, *ibid.*
Conserve de framboises, 65
Gelée de framboises, 66
Gelée de framboises d'une autre façon, 67
Crême de framboises, *ibid.*
Marmelade de framboises, 68

Fromage glacé de framboiſes, *ibid.*
Cannelons de framboiſes, 69
Ceriſes à oreilles, 71
Ceriſes à mi-ſucre, 72
Ceriſes liquides à noyaux; 73
Ceriſes framboiſées, 74
Ceriſes aux quadrilles, *ibid.*
Ceriſes en ſurtout, 75
Ceriſes à l'eau-de-vie, 76
Ceriſes au caramel, *ibid.*
Ceriſes à la nompareille, 77
Ceriſes en chemiſes, *ibid.*
Ceriſes filées, 78
Compote de ceriſes, *ibid.*
Conſerve de ceriſes, 79
Gelée de ceriſes, *ibid.*
Marmelade de ceriſes, 80
Maſſepains de ceriſes, 81
Clarequets de ceriſes, 82
Ratafiat de ceriſes, *ibid.*
Autre ratafiat de ceriſes, 83
Sirop de ceriſes, 84
Sirop de ceriſes d'une autre façon, 85
Autre ſirop de ceriſes, *ibid.*
Vin de ceriſes, *ibid.*
Vin de ceriſes d'une autre façon; 86
Suc de ceriſes, 87
Pâte de ceriſes, *ibid.*
Glace de ceriſes, 88

DE L'ÉTÉ. 89

Conserve de Jasmin, 92
Glace de Jasmin, 93
Dragées de Jasmin, ibid.
Marmelade de Jasmin, 94
Fleurs de Jasmin confites, ibid.
Pastilles ou ingrédiens de Jasmin, 95
Sirop de Jasmin, 96
Sable de Jasmin, 97
Candi de Jasmin, ibid.
Gâteau de Jasmin, 98
Pâte de Jasmin, 99
Bouquets de Jasmin au sec, ibid.
Jasmin en chemise. 100
Biscuits de jasmin, ibid
Conserve de fleurs d'orange, 102
Eau de fleurs d'orange simple & double, ibid.
Eau clairette de fleurs d'orange, 103
Glace de fleurs d'orange, 104
Fleurs d'orange confites au liquide, ibid.
Esprit d'eau de fleurs d'orange, 105
Fleurs d'orange confites au sec, 107
Fleurs d'orange au candi, ibid.
Candi de fleurs d'orange d'une autre façon, 108

Fleurs d'orange filées, 109
Fleurs d'orange pralinées, *ibid.*
Marmelade de Fleurs d'orange, 110
Clarequets de fleurs d'orange, 111
Pommade à la fleur d'orange, 112
Paſtilles ou ingrédiens de fleurs d'orange, 113
Gâteau de fleurs d'orange, 114
Gâteau de fleurs d'orange grillées, 115
Gâteau de fleurs d'orange pralinées, *ibid.*
Eſſence de fleurs d'orange, 116
Pâte de fleurs d'orange, 117
Maſſepains de fleurs d'orange, 118
Macarons liquides de fleurs d'orange, 119
Bouquets de fleurs d'orange, 120
Ratafiat de fleurs d'orange, *ibid.*
Ratafiat de fleurs d'orange au bain-marie, 121
Pour garder de la fleur d'orange blanche toute l'année, 122
Vinaigre de fleurs d'orange, *ibid.*
Sucre candi à la fleur d'orange, 123
Sable de fleurs d'orange, *ibid.*
Boutons de fleurs d'orange confits, 124
Boutons de fleurs d'orange au candi, 125
Grillage de fleurs d'orange, 126
Orgeat de noiſettes, 129

Noix blanches, *ibid.*
Noix noires, 131
Ratafiat de Noix, 132
Noix à l'eau-de-vie, 133
Abricots confits au liquide, 136
Abricots confits au ſec, 137
Abricots mûrs confits, 138
Abricots en ſurtout, 139
Abricots à l'eau de-vie, 140
Abricots à oreilles, 141
Conſerve d'abricots, 142
Dragées d'abricots, *ibid.*
Marmelade d'abricots à la bourgeoiſe, 143
Marmelade d'abricots, 144
Marmelade d'abricots d'une autre façon, 145
Compote d'abricots, *ibid.*
Compote d'abricots à la cloche, 146
Glace d'abricots, 147
Sirop d'abricots, 148
Sirop d'abricots à noyaux, *ibid.*
Sirop d'abricots au clayon, 149
Ratafiat d'abricots, 150
Abricots tappés, 151
Pâte d'abricots demi-mûrs, 152
Pâte d'abricots mûrs, 153
Pâte d'abricots mûrs d'une autre façon, *ibid.*

Abricots glacés en fruits, 154
Cannelons d'abricots, 155
Glace de jonquille, 156
Eſſence de jonquille, 157
Fleurs de jonquille naturelles au ſucre, 158
Candi de jonquille, *ibid.*
Fleurs de jonquille blanchies, 159
Conſerve de jonquille, *ibid.*
Gâteau de jonquille, *ibid.*
Conſerve de roſes, 161
Eau roſes, *ibid.*
Ratafiat de roſes blanches, 162
Ratafiat de roſes rouges, *ibid.*
Eſſence de roſes, 163
Glaces de roſes, *ibid.*
Des Glaces, 165
Des liqueurs glacées, 166
Glace de violettes, 166 *voy.* 16
Glace de fraiſes, 47
Glace de groſeilles, 51
Glace de framboiſes, 62
Glace de ceriſes, 88
Glace de jaſmin, 93
Glace de fleurs d'orange, 104
Glace d'abricots, 147
Glace de jonquille, 156
Glace de roſes, 163
Glace d'œillets, 167
Glace de pêches, *ibid.*

Glace de Pavi, *ibid.*
Glace de verjus, 168
Glace de grenade, *ibid.*
Glace d'épine-vinette, 169
Glace de citrons, *ibid.*
Glace de bigarades, 170
Glace d'orange douce, *ibid.*
Glace à la crême, *ibid.*
Glace au chocolat, 171
Glace de caffé, *ibid.*
Glace de canelle, 172
Glace de Genievre, *ibid.*
Glace d'anis, 173
Glace de coriandre, *ibid.*
Des mouſſes, 174
Mouſſe à la crême, *ibid.*
Mouſſe de chocolat, 175
Mouſſe de caffé, *ibid.*
Mouſſe de ſafran, 176
Des fruits glacés, *ibid.*
Abricots glacés en fruits, 147
Pêches glacées en fruits, 176
Poires de rouſſelet glacées en fruits, 178
Oranges, bergamottes & cédra glacés en fruits, 179
Marons glacés en fruits, 180
Œufs en glace, *ibid.*
Des fromages glacés, 182
Fromage glacé à la crême, *ibid.*

Glace en beurre, 183
Fromage glacé de chocolat, 184
Fromage glacé de caffé, 185
Fromage glacé de fraiſes. 48
Fromage glacé de framboiſes, 68
Fromage glacé de Piſtaches, 185
Fromage à la Chantilly, 186
Fromage à la Choiſy, 187
Biſcuits de glace, 188
Des cannelons glacés, 189
Cannelons glacés à la crême, *ibid.*
Cannelons glacés de chocolat, 190
Cannelons glacés de caffé, 191
Cannelons glacés d'abricots, 155
Cannelons glacés de pêches, 191
Cannelons glacés de fraiſes, 49
Cannelons glacés de framboiſes, 69
Cannelons glacés de verjus, 192
Des eaux que l'on fait rafraîchir ſans prendre à la glace, 193
Orgeat d'amandes, *ibid.*
Orgeat de noiſettes, 129
Orgeat de piſtaches, 194
Eau de cerfeuil, *ibid.*
Eau de fenouil, 195
Aigre de cedre, *ibid.*
Des différentes ſortes de prunes, 197
Compote de Prunes, 200
Compote de prunes à la bourgeoiſe, 201

Marmelade de prunes, 201
Prunes de Reine Claude pour provision, 202
Prunes de reine claude à l'eau-de-vie, 204
Prunes de mirabelle pour garder, 205
Compote de prunes de mirabelle, 206
Prunes de perdrigons confites, *ibid.*
Prunes confites à la bourgeoise, *ibid.*
Prunes confites sans noyaux, 207
Pâte de prunes, 208
Prunes en surtout, 209
Clarequets de prunes, 210
Prunes tappées, 211
Angélique au liquide, 213
Angélique en compote, *ibid.*
Angélique au sec, 214
Essence d'angélique, 215
Figues confites au liquide, 218
Figues confites au sec, 219
Figues vertes au naturel, 220
Des poires d'Eté, 223
Compote de poires d'Eté, 228
Compotes de poires de bon-chrétien, 229
Compote de poires d'Automne, 230
Compotes de poires d'Hyver, *ibid.*
Compotes de poires grillées d'Hyver, 231
Compote de poires de Martin-sec, *ibid.*

Vieille, compote grillée au caramel, 232
Compote à la provençale, 233
Compote à la cardinale, 234
Marmelade de poires, *ibid.*
Poires de rouſſelet de Reims ſéchées, 235
Poires de doyenné ſéchées, 236
Compote de poires ſéchées, 237
Pâte de poires 238
Pâte grillée, *ibid.*
Poires confites au liquide, 239
Poires confites au ſec, 240
Gelée de poires, 241
Gelée rouge de poires, 242
Poires à l'eau-de-vie, *ibid.*
Clarequets de poires, 244
Sirop de poires, 245
Poires de rouſſelet glacées en fruits, 178
Poires au caramel, 146
Poires tappées, *ibid.*
Des différentes eſpeces de pêches, 149
Compote de pêches, 153
Compote grillée de pêches entieres, *ibid.*
Autre compote grillée de pêches entieres, 154
Compote de pêches à la bourgeoiſe, *ibid.*
Compote de pêche à la cloche, 155

Compote de pêches crues, 155
Compote de pêches à l'eau-de-vie, 156
Conserve de pêches, *ibid*
Glace de pêches, 167
Pêches glacées en fruits, 176
Marmelade de pêches, 257
Pêches pelées à l'eau-de-vie, 258
Pêches avec leur peau à l'eau-de-vie, 259
Pêches au caramel, *ibid.*
Pêches & Pavi confits au liquide & au sec, 260
Pâte de pêches, 261
Meures confites au liquide, 263
Meures confites au sec, *ibid.*
Sirop de meures, 264
Sirop de Liere-terrestre, 265
Conserve de bugloſe, 266

DE L'AUTOMNE, 268

DES poires d'Automne, 270
Du tems de cueillir les fruits, & la façon de les conserver, 275
Epine-vinette confite au liquide, 280
Epine-vinette confite au sec, 281
Marmelade d'épine-vinette, *ibid.*
Dragées d'épine-vinette, 282
Glace d'épine-vinette, 169

Gelée d'épine-vinette, 284
Ratafiat d'anis, 285
Glace d'anis, 173
Dragées d'anis, 285
Eſprit d'anis diſtillé, 286
Clarequets de verjus, 289
Verjus à oreille, *ibid.*
Compote de verjus, 291
Compote de verjus d'une autre façon, *ibid.*
Compote de verjus hors la ſaiſon, 292
Conſerve de verjus, *ibid.*
Glace de verjus, 168
Gelée de verjus, 293
Marmelade de verjus, 294
Marmelade de verjus d'une autre façon, 295
Sirop de verjus, *ibid.*
Verjus confit au liquide, 296
Verjus pelé confit, *ibid.*
Verjus confit au ſec, *ibid.*
Pâte de verjus mêlée, 297
Pâte de Verjus, 298
Clarequets de Coings, 300
Coings confits au liquide, 301
Coings confits à la cardinale, 302
Compote de Coings à la Bourgeoiſe, 303
Compote de coings en gelée, *ibid.*
Compote de coings à la cendre, 304

Marmelade de coings, 305
Marmelade de coings d'une autre façon, 306
Sirop de coings, 307
Gelée de coings, *ibid.*
Ratafiat de coings excellent, 308
Pâte de coings au naturel, 309
Pâte de coings à l'écarlate, 310
Pâte de guimauve, 311
Pâte de guimauve d'une autre façon, 312
Conſerve de guimauve, 313
Sirop de guimauve, *ibid.*
Paſtilles de régliſſes pour le rhume, 314
Pâte de régliſſe pour le rhume, 315
Conſerve de grenades, 317
Sirop de grenades, *ibid.*
Gelée de grenades, 318
Glace de grenades, 168
Nefles & Azeroles au caramel, 320
Raiſins en chemiſe, 322
Raiſiné confiture bourgeoiſe, 323
Raiſins confits au liquide, 324
Raiſins confits ſans peau, *ibid.*
Raiſins confits au ſec en grappes, 325
Compote de raiſin muſcat, 326
Conſerve de muſcat, *ibid.*
Pâte de muſcat, 327
Gelée de muſcat, *ibid.*
Clarequets de muſcat, 328

Ratafiat de raiſin muſcat, 329
Ratafiat de muſcat mêlé, *ibid.*
Pommade pour les levres, 330
Des différentes eſpeces de pommes, 332
Clarequets de pommes, 335
Compote de pommes de reinette à la bourgeoiſe, 336
Compote blanche de reinettes, *ibid.*
Compote de pommes en gelée, 337
Compote de pommes à la cloche, 338
Compote de pommes farcies, 339
Vieille compote de pommes grillées au caramel, 340
Compote de rambour, de calleville, & autres, *ibid.*
Gelée rouge de pommes, 341
Gelée blanche de pommes, 342
Gelée de pommes de Rouen, *ibid.*
Marmelade de pommes, 343
Sirop de pommes, 344
Sirop de pommes au clayon, 345
Sirop de pommes au bain-marie, *ibid.*
Pommes tapées, 346
Pâte de pommes, 347

DE L'HYVER, 349

Des poires d'Hyver, 350

Biſcuits de citrons, ou à la cuilliere, 359
Citrons en olives, *ibid.*
Citrons, bergamotte, cédra pour confire, 360
Citrons verds confits, 362
Compote de citrons, bergamotte & cédra, *ibid.*
Tailladins au liquide, 363
Tailladins au ſec glacés, 364
Autres tailladins au ſec, *ibid.*
Zeſtes de citrons, 365
Zeſtes de citrons en rocher, 366
Conſerve de citrons, de bigarades & d'oranges douces; *ibid.*
Conſerve blanche de citrons, 367
Marmelade de citrons, 368
Maſſepains de citrons, 369
Eſſence diſtillée de citrons, 370
Glace de bigarades, 170 & 371
Crême aux citrons, 371
Pâte de citrons, *ibid.*
Grillage de citrons, 372
Tailladins filés, 373
Dragées de citrons, 374
Grillages d'oranges aigres, 375
Sirop de citrons, 376
Conſerve de cédra, *ibid.*
Paſtilles aux citrons, *ibid.*
Bigarades confites, 377

Biſcuits à l'orange, 378
Marmelade d'oranges douces, 379
Oranges douces confites, 380
Chinoiſe confite, *ibid.*
Orange à l'eau-de-vie, 381
Tailladins ou filets d'orange à l'eau-de-vie, 382
Orange de Portugal au caramel, 384
Oranges en puits, *ibid.*
Oranges de Portugal en tranches ou par quartiers, *ibid.*
Compote de zeſts & tailladins d'Oranges & citrons, 385
Glaces d'oranges, 170 & 386
Oranges glacées en fruits, 179 & 386
Eſſence d'oranges diſtillées, *ibid.*
Compote de marons, 387
Marons confits tirés au ſec, *ibid.*
Biſcuits de marons, 389
Pâte de marons, 390
Marons en chemiſe, *ibid.*
Marons au caramel, 391
Marons à l'arlequine, *ibid.*
Glace de Genièvre, 172
Ratafiat de Genievre, 393
Eau-de-vie de Genièvre diſtillée, *ibid.*

DES OUVRAGES,

DE TOUTES LES SAISONS.

395

Caffé à la crême, 396
Caffé à la Reine, 397
Glace de caffé, *ibid.*
Mouſſe de caffé, 175 & 397
Fromage de caffé, 185 & 397
Cannelons de caffé, 191 & 397
Gauffres au caffé, *ibid.*
Paſtilles ou ingrédiens de caffé, 399
Conſerve de caffé, *ibid.*
Sable de caffé, 400
Compoſition du chocolat, 404
Boiſſon du chocolat, 406
Chocolat à l'Angloiſe, 407
Fromage de chocolat, 181 & 407
Cannelons de chocolat, 190 & 407
Mouſſe de chocolat, 175 & 407
Glace de chocolat, 171 & 407
Conſerve de chocolat, 407
Biſcuits de chocolat, 408
Chocolat en olives, *ibid.*
Biſcuits manqués de chocolat, 409
Maſſepains de chocolat glacés, 410

Paſtilles ou ingrédiens de chocolat ; *ibid.*
Dragées de chocolat, 411
Diablotins, 412
Diablotins aux piſtaches, *ibid.*
Amandes à la nompareille, 414
Amandes ſouflées aux citrons, *ibid.*
Amandes au zéphir, 415
Amandes à la praline, *ibid.*
Pralines à l'écarlate, 416
Pralines à la Reine, 418
Biſcuits d'amandes douces, *ibid.*
Biſcuits d'amandes ameres, 419
Biſcuits d'avelines, 420
Conſerves d'Avelines, *ibid.*
Conſerve d'amandes aux citrons, 421
Créme d'amandes en filagrane, *ibid.*
Dragées d'avelines, 422
Dragées d'amandes, 423
Eau ou pâte d'orgeat, *ibid.*
Grillage à l'arlequine, *ibid.*
Grillage mêlé, 424
Grillage d'amandes à la Portugaiſe, 425
Grillage d'avelines, 426
Lait d'amandes, *ibid.*
Macarons, 427
Macarons liquides, 428
Macarons de Bruxelles, *ibid.*
Maſſepains découpés, 429

Maſſepains à la Portugaiſe, 430
Pâte de Maſſepains, 431
Maſſepains à la Dauphine, *ibid.*
Maſſepains en lacs d'amour, 432
Maſſepains au zéphir, 433
Maſſepains maſqués, 434
Maſlepains liquides, 435
Tourons, 436
Amandes à la Polonoiſe, 437
Sirop d'orgeat, *ibid.*
Sirop de capilaires, 438
Orgeat d'amandes, 193 & 439
Orgeat de Piſtaches, 194 & 440
Conſerve de piſtaches, 440
Piſtaches filées, *ibid.*
Biſcuits de piſtaches, 441
Piſtaches à la Fleur d'orange, *ibid.*
Lait de piſtaches, 442
Piſtaches en olives, 443
Diablotins de piſtaches, 412 & 443
Fromage de Piſtaches, 412 & 443
Dragées de piſtaches, 444
Maſſepains de piſtaches à la cométe, 445
Maſſepains de piſtaches en Joyaux, 446
Maſſepains de canelle, 447
Paſtilles de canelle, *ibid.*
Canelle au candi, 448
Conſerve de canelle, 449

Canelle en bâtons, 450
Paſtilles ou ingrédiens de geroſles, 451
Pour faire des figures & des vaſes au caramel, *ibid.*
Pour faire des figures & fleurs de paſtillages, 452
Couleur verte, 453
Couleur rouge de cochenille, 454
Couleur jaune, 455
Couleur bleue, *ibid.*
Paſtilles à l'écarlate, 456
Paſtilles ou ingrédiens de ſafran, *ibid.*
Paſtillage de cédra, 457
Conſerve d'eau de fleurs d'orange, 458
Conſerve de fruits confits, *ibid.*
Conſerve à l'écarlate, *ibid.*
Conſerve au verd pré, 459
Conſerve de ſafran, *ibid.*
Biſcuits à la cuilliere, 460
Biſcuits au zéphir, 461
Biſcuits de Provence, 462
Biſcuits à la Reine, 463
Biſcuits cannelés, *ibid.*
Biſcuits de fruits mêlés, 464
Biſcuits de Gênes, 465
Biſcuits à l'Infante, 466
Biſcuits à la fleur d'orange manqués, *ibid.*
Biſcuits à la Dauphine, 467
Biſcotins en lacs d'amour, 468

Biſcotins aux citrons, 468
Biſcotins à la Choiſy, 469
Gimblettes à la fleur d'orange, 470
Meringues liquides, 471
Groſſes meringues ſéches, 472
Gaufres à la crême, *ibid.*
Gaufres au beurre de Vanvre, 474
Gaufres au vin d'Eſpagne. *ibid.*
Cornets à la fleur d'orange, *ibid.*
Pour faire des pains de Sainte-Geneviéve, 475
Pâte à l'Eſpagnole, 476
Pâte à la Baviere, *ibid.*
Œufs glacés, 477
Œufs au caramel, *ibid.*
Sables de vieilles conſerves, 478
Noyaux de pêches en ſurpriſe, *ibid.*
Dragées de Nompareille, 479
Sucre d'orge, *ibid.*
Mouſſeline jaune, 480
Mouſſeline verte, *ibid.*
Mouſſeline rouge, 481
Mouſſeline blanche, *ibid.*
Mouſſeline violette, 482
Mouſſeline en baſtion, *ibid.*
Crême piquée de citron, 483
Crême au zéphir, *ibid.*
Crême en rocher, 484
Crême de Sodeville, *ibid.*
Crême tremblante, *ibid.*

Fromage à la crême, 485
Fromage de Sodeville, 486
Fromage à la Bourguignotte, *ibid.*
Fromage à la Suisse, 487
Fromage à la Dauphine, 488
Fromage à la Maréchale, *ibid.*
Fromage à la Conty, *ibid.*
Fromage en cannelons, 489
Fromage à la Portugaise, 490
Caillé à la Fleur d'orange, 491
Fromage à la bourgeoise, *ibid.*
Fromage à la Saint-Cloud, 492
Beurre en filagrane, 493
Sables de différentes couleurs, *ibid.*
Pain-d'épice de fleurs d'oranges, ou conserve manquée, du goût de la Cour, 494
Vin brûlé, 507
Sorbec, *ibid.*
Nectar, 508
Rossoli, *ibid.*
Populo, 509
Angelique, *ibid.*
Eau d'amandes d'Abrece, 510
Cinanome, *ibid.*
Ratafiat de Noyaux, 511
Hypocras, *ibid.*
Hypocras d'une autre façon, *ibid.*
Hypocras blanc, 512
Ratafiat d'amandes d'abricot, *ibid.*

Hypoteque, 513
Eſcubac d'Angleterre, 514
Eſcubac du marc, 515
Eau divine, *ibid.*
Ratafiat de citrons, 516
Cornichons façons d'Hollande, *ibid.*
Cornichons de bled de Turquie, 517
De la diſtilation, 518
Eau-de-vie de lavande diſtilée, 522
Eſſence de lavande, — *ibid.*
Eſſences de toutes ſortes de fleurs & herbes aromatiques, 524
Différentes fleurs diſtilées à l'eau-de-vie, *ibid.*
Eſprit de vin ſimple & double, *ibid.*

Fin de la Table.

L'approbation & le Privilege ſe trouvent au Maître d'Hôtel Cuiſinier.

De l'Imprimerie de PRAULT, Imp. du Roi, Quai de Gêvres.

HG1/41/

1531-698